UHC

BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

44 Lakeside Avenue, Burlington, Vermont 05401 USA Telephone (800) 331-5842, (802) 860-3700 Fax: (802)864-0183

PN 35407 Rev A (6/01)

E 2000 – G.S. Blodgett Corporation

Installation and Operation Manual for Universal Holding Cabinet
Introduction 2
Installation 3
Operation 7
Maintenance 34

Håndbog for installering og brug af Universalvarmekabinet
Introduktion 36
Installering 37
Betjening 41
Vedligeholdelse 68

Installatie-- en bedieningshandleiding voor de universele bewaarkast
Inleiding 70
Installatie 71
Bediening 75
Onderhoud 102

Manuel d'installation et de fonctionnement du four polyvalent
Introduction 104
Installation 105
Fonctionnement 109
Maintenance 136

Montage-- und Bedienungshandbuch für den universellen Warmhalteschrank
Einführung 138
Montage 139
Betrieb 143
Wartung 170

Manuale di installazione e di funzionamento della camera calda universale
Introduzione 172
Installazione 173
Funzionamento 177
Manutenzione 204

Manual de Instalação e de Funcionamento para a Câmara de Permanência Universal
Introdução 206
Instalação 207
Funcionamento 211
Manutenção 238

Manual de instalación y operación de un horno de conservación universal
Introducción 240
Instalación 241
Operación 245
Mantenimiento 272

Installations-- och instruktionsbok för Värmeskåp av universaltyp
Inledning 274
Installation 275
Användning 279
Underhåll 306

Instrukcja montażu i obsługi uniwersalnej szafki do przechowywania produktów
Wstęp 308
Instalowanie 309
Użytkowanie 313
Konserwacja 340

Installation and Operation Manual
for
Universal Holding Cabinet

Introduction

Description

The Blodgett Universal Holding Cabinet is a short term holding device designed to maintain the freshness of a variety of food product. The UHC contains four product slots which can be controlled independently. Control panels are located above each slot on both the front and rear of the cabinet. All operator mode selections can be made from either the front or rear display.

Power Switch – controls power to the cabinet.

Product Slot – holds up to three trays of product per slot.

Control Panel – indicates the holding time and product selection for each tray position.

1/3 Size Product Tray – designed for all grilled products (meat, eggs, chicken). This tray maintains the product's moisture.

1/2 Size Crumb Tray with Wire Rack – designed for fried products (crispy chicken, nuggets, fillet). The tray keeps the fried crumbs from dropping through the racks. It also allows moisture to escape leaving the outside of the product crispy.

Full Size Product Tray – designed for bread products (biscuits and muffins). This tray allows a small amount of moisture to escape.

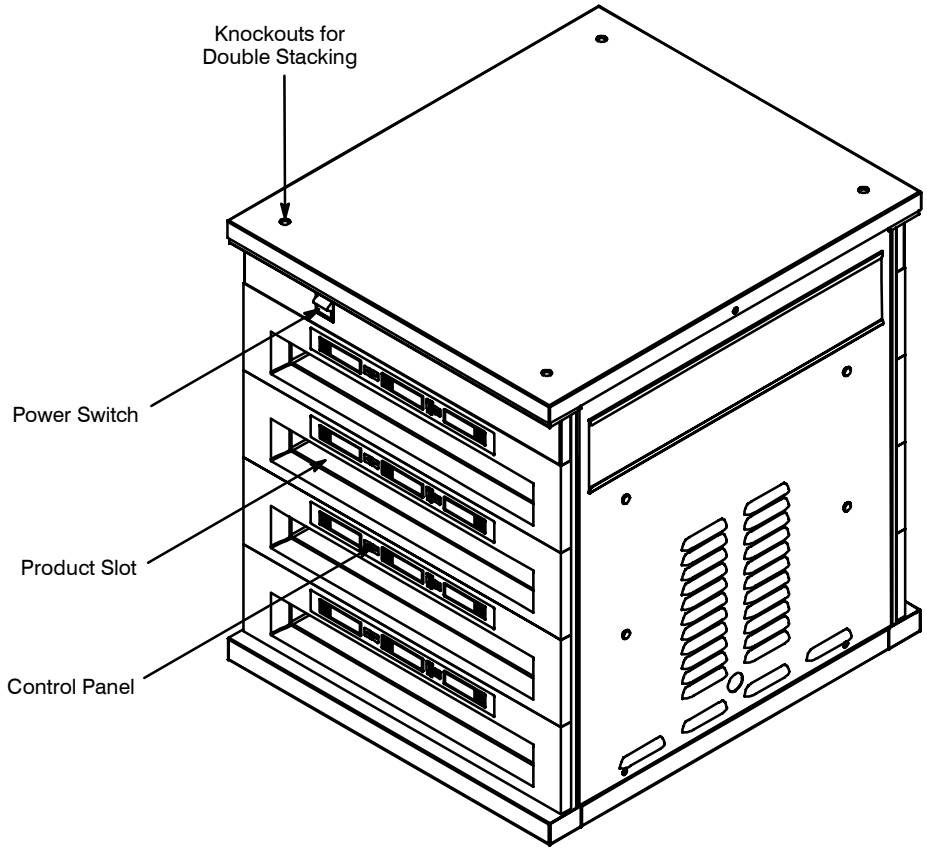


Figure 1

Delivery and Location

DELIVERY AND INSPECTION

All Blodgett holding cabinets are shipped in containers to prevent damage. Upon delivery of your new unit:

- Inspect the shipping container for external damage. Any evidence of damage should be noted on the delivery receipt which must be signed by the driver.
- Uncrate the unit and check for internal damage. Carriers will accept claims for concealed damage if notified within fifteen days of delivery and the shipping container is retained for inspection.

The Blodgett Oven Company cannot assume responsibility for loss or damage suffered in transit. The carrier assumed full responsibility for delivery in good order when the shipment was accepted. We are, however, prepared to assist you if filing a claim is necessary.

Each Universal Holding Cabinet is shipped with the following:

- Equipment manual
- PM card
- Training video
- Quick-reference guide
- Cleaning brush

At this time, please complete and return the Service Tracking card shipped with your oven.

LOCATION

The following clearances must be available for servicing.

- Cabinet body sides – 22” (56 cm)
- Cabinet body back – 25” (64 cm)

Installation

Assembly

LEG ATTACHMENT

1. Lay the unit on its side.
2. Screw one 4” (10 cm) leg into each of the four holes located near the corners on the bottom of the UHC. See Figure 2.
3. Use a tool to tighten the hex nut at the top of each leg.
4. Lift the unit onto the legs.

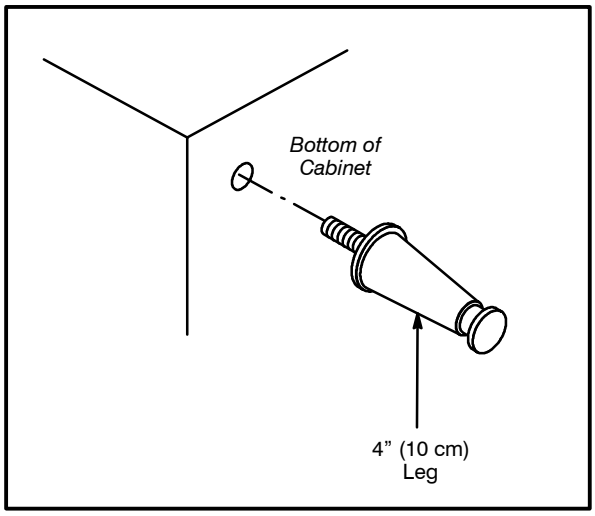


Figure 2

ASSEMBLY TO STAND

1. Place the unit on top of the cart.

   NOTE: Be sure the locking casters are facing the front of the cabinet, the side with the power switch.
2. Bolt the corners of the unit to the stand from the underside of the stand top using 3/8” x 5/8” bolts provided.

DOUBLE STACKING

1. Remove the four knockouts from the top of the lower unit.
2. Place the upper unit in position on top of the lower unit.
3. Remove the side panels from the lower unit.
4. Attach the lower unit to the upper unit using four 3/8” x 5/8” long bolts provided.

   NOTE: The holes in the bottom of the upper unit are the same as the leg mounting holes. The holes in the top of the lower unit are knockouts.
5. Replace the side panels.

Assembly

ASSEMBLY TO DUAL UHC TABLE WITH RISER

The UHC can be mounted on the table for either double or single sided access. See Figure 3. For double sided access the unit is centered on the table. For single sided access the unit is mounted flush to the back of the table.

Be sure that you have the correct mounting brackets for your configuration. Refer to the following table.

Mounting Style	Bracket Length
Double Sided Access	Short (6”, 15.5 cm)
Single Sided Access	Long (12”, 31 cm)

NOTE: The installation requires two brackets per UHC.

1. Place the unit on top of the riser of the dual UHC table.
2. Line up the center hole on each hold down bracket with a leg mounting hole on the bottom of the unit. Bolt two brackets to the bottom of each UHC using the 3/8” x 5/8” bolts provided. Be sure the formed angle of the bracket cups the underside edge of the bench. See Figure 3.

   For Double Sided Access

   Install one bracket on the outer front corner of each UHC. Install the other bracket on the outer back corner of each UHC.

   For Single Sided Access

   Install one bracket on the outer front corner of each UHC. Install the other bracket on the inner front corner of each UHC.

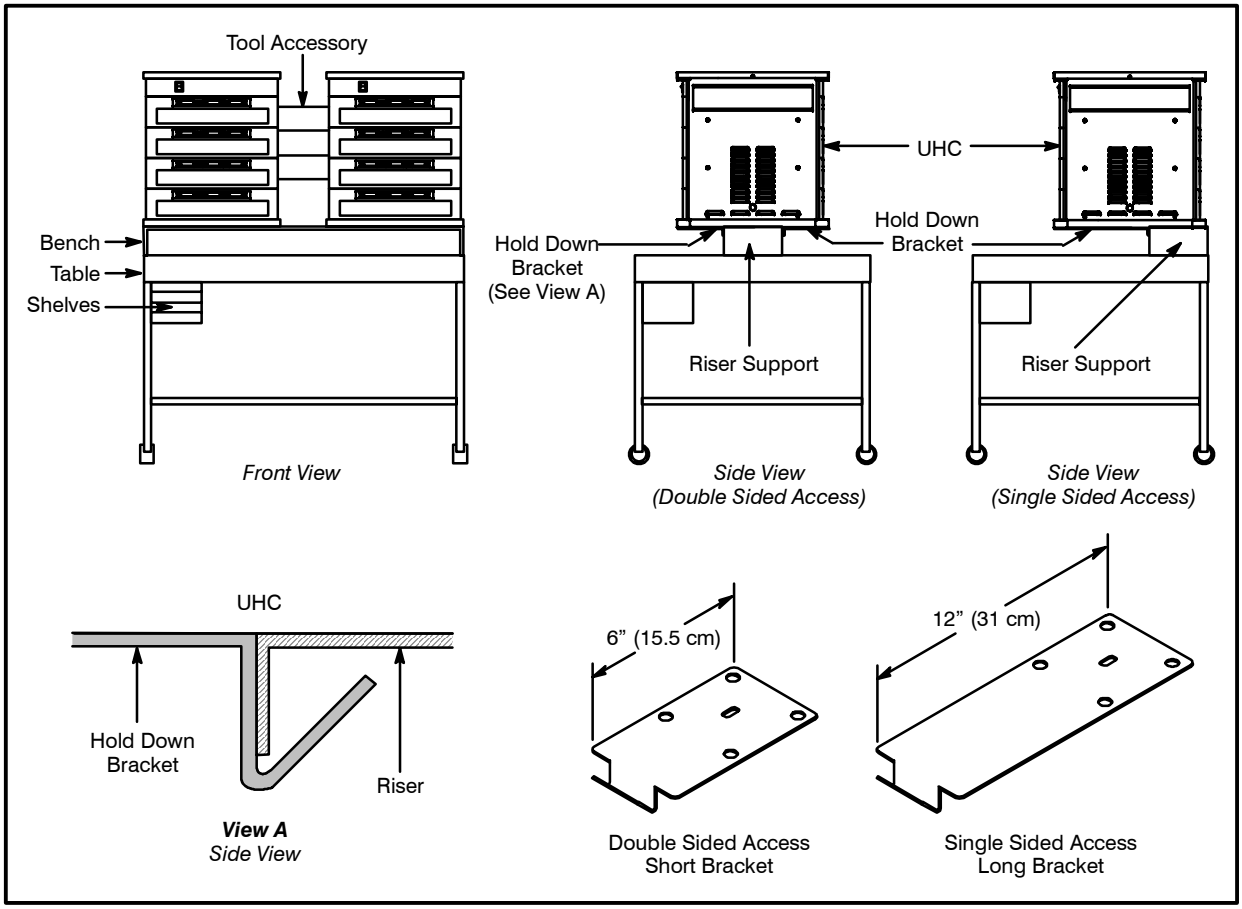


Figure 3

Installation

Electrical Connection and Initial Startup

ELECTRICAL CONNECTION

NOTE: Electrical connection must be performed by a qualified installer only.

NOTE: The electrical connection must comply with National and Local codes.

Wiring diagrams are located inside the right side panel.

The UHC is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and must be plugged into a properly grounded three-prong receptacle. **DO NOT cut or remove the grounding prong from this plug.**

INITIAL STARTUP

1. Plug the UHC into the power source.
2. Toggle the power switch to ON. All of the control displays illuminate.
3. Monitor the temperature of the slots. It should take approximately 15 minutes for the slots to heat from room temperature to a 155°F (68°C) setpoint. It should take approximately 25 minutes for the slots to heat from room temperature to a 200°F (93°C) setpoint.

THE BLODGETT OVEN COMPANY CANNOT ASSUME RESPONSIBILITY FOR LOSS OR DAMAGE SUFFERED AS A RESULT OF IMPROPER INSTALLATION.

KW/ Section	Voltage	Phase	Frequency (Hz)	Max Load	
				L1	N
2.3–3.5	208–240	1N	50/60	12–15	12–15

Safety Information

THE INFORMATION CONTAINED IN THIS SECTION IS PROVIDED FOR THE USE OF QUALIFIED OPERATING PERSONNEL. QUALIFIED OPERATING PERSONNEL ARE THOSE WHO HAVE CAREFULLY READ THE INFORMATION CONTAINED IN THIS MANUAL, ARE FAMILIAR WITH THE FUNCTIONS OF THE UNIT AND/OR HAVE HAD PREVIOUS EXPERIENCE WITH THE OPERATION OF THE EQUIPMENT DESCRIBED. ADHERENCE TO THE PROCEDURES RECOMMENDED HEREIN WILL ASSURE THE ACHIEVEMENT OF OPTIMUM PERFORMANCE AND LONG, TROUBLE-FREE SERVICE.

Please take the time to read the following safety and operating instructions. They are the key to the successful operation of your Blodgett UHC.

SAFETY TIPS

For your safety read before operating

General safety tips:

- DO NOT remove the control panels unless the unit is unplugged.
- DO NOT operate the UHC unless it has been properly installed and checked.
- DO NOT operate the UHC unless all service and access panels are in place and properly secured.
- Use caution when operating the UHC to avoid contact with heated surfaces.

Operation

Control Panel Descriptions

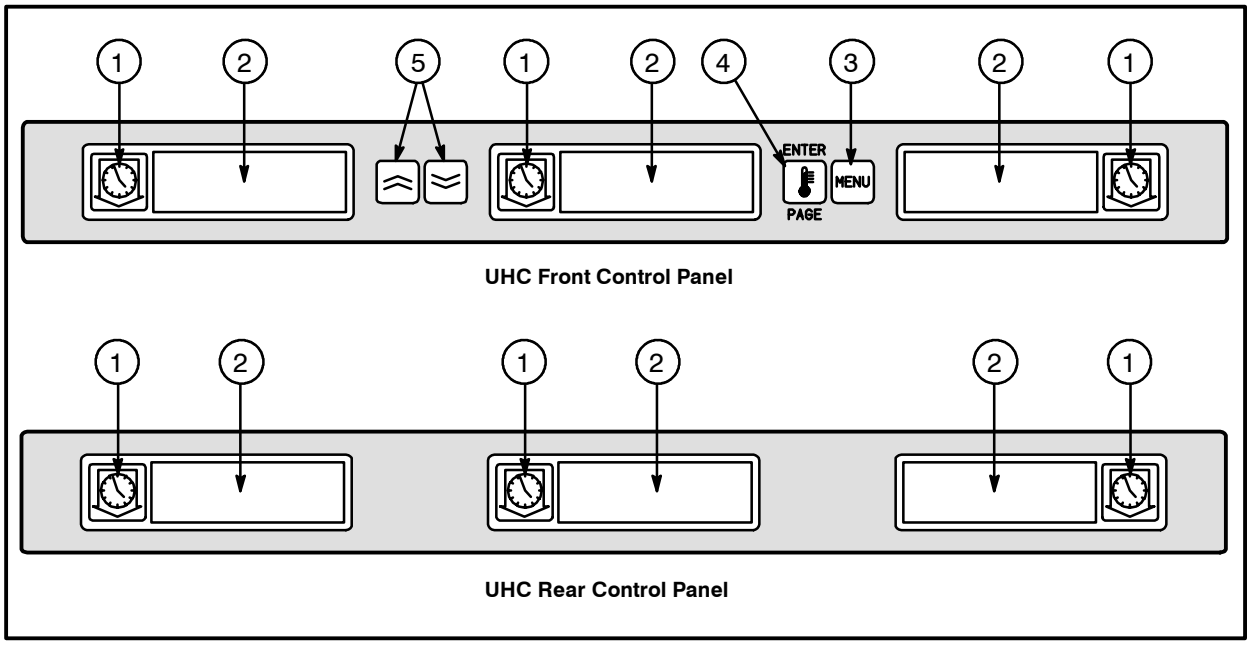


Figure 4

FRONT CONTROL PANEL

1. TIMER KEYS – start and stop the timer associated with each tray position. The timer keys also turn off audible alarms. There are three timer keys on each front panel (left, center and right).
2. DISPLAYS – show product selection and hold time for each tray position. The displays also provide programming information in the program mode. There are three displays on each front panel (left, center and right).
3. MENU KEY – press to select meal transitions (breakfast to lunch), clean mode operation and to turn individual slots on or off. The menu key also provides access to the program mode.
4. TEMPERATURE/ENTER/PAGE KEY – this key has three separate functions.
   - Display slot temperature information
   - Enter operational changes
   - Select page parameters in program mode.
5. UP and DOWN ARROW KEYS – press to increase/decrease variables or change selections.

REAR CONTROL PANEL

NOTE: The rear panels are used for operational functions only. All programming must be performed from the front panels.

1. TIMER KEYS – start and stop the timer associated with each tray position. The timer keys also turn off audible alarms. There are three timer keys on each front panel (left, center and right).
2. DISPLAYS – show product selection and hold time for each tray position. There are three displays on each front panel (left, center and right).

Operator Mode

The operator mode is the normal operating mode of the controller when all slots are at the proper temperature and no alarm conditions exist. Product information and hold time are displayed.

SLOT TEMPERATURE CONTROL

Each product selection has its own temperature setpoint and product hold time. All product timers run independently.

The slot temperature is controlled by the temperature setpoint of the left most product entry in each slot as viewed from the front of the cabinet (side with the On/Off switch). Product selections that have a hold temperature different than the left most product selection will not be available for entry into that slot's configuration.

DISPLAY INFORMATION

In the operator mode the slot displays provide the following information:

- The product selection for each tray location.
- The hold time remaining (in minutes) for active timers.

NOTE: An active timer alternately displays the product selection and the time remaining. Inactive timers display only product selection.

DISPLAY IDENTIFICATION

Since there are three separate displays for each slot it is important to identify product status for each display. The operator mode indicates hold time status by changing the display intensity. There are three levels of display intensity used to indicate product status.

- USE FIRST DISPLAY – indicates the product with the least amount of hold time remaining. This display is identified by the brightest level of intensity and running dots along the bottom of the display.
- ACTIVE TIMER – indicates an active timer that is not the product with the least amount of hold time remaining. This display is identified by a medium level of intensity.
- INACTIVE TIMER – only product selection is displayed for inactive timers. This display is identified by the lowest level of intensity.

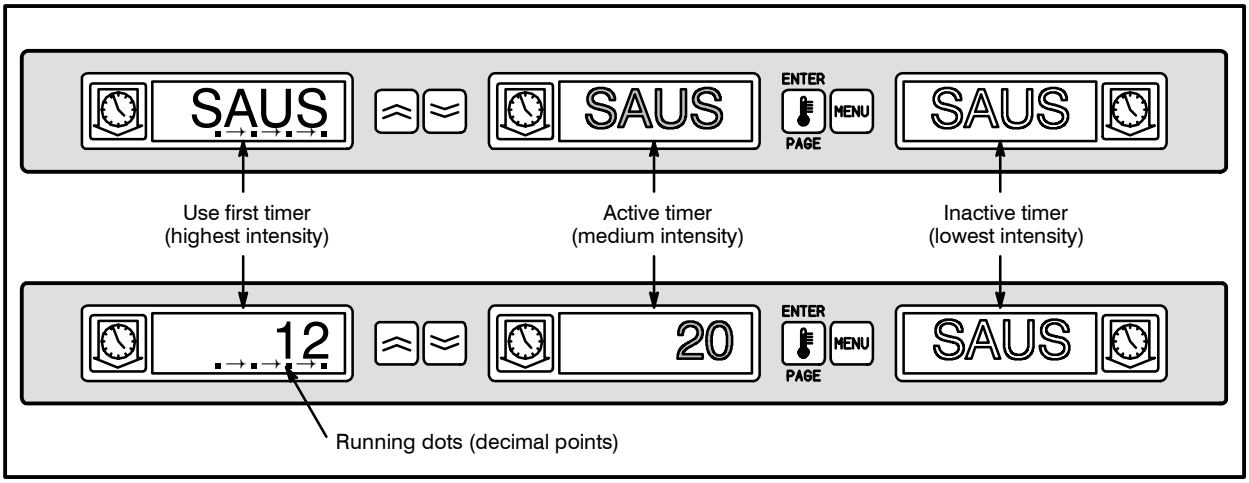


Figure 5

Operation

Timer Operation

Starting a timer

1. Press the TIMER KEY above the desired tray position to start the timer. The timer counts down from a preset value and alternately displays product selection and the hold time remaining.
2. Wait a minimum of 3 seconds before pressing another timer key to initiate a secondary timing function.

NOTE: If more than one tray of product is timing, the tray with the least hold time remaining is indicated by the Use First display.

Adjusting a timer

1. Press the TIMER KEY to initiate the product timer (if not already activated).
2. Press the TIMER KEY again within 3 seconds to decrease the hold time by 5 minutes.

   NOTE: The hold time will be decreased by 5 minutes each time the product key is pressed.
3. The timer becomes active 3 seconds after the last key press. The display indicates the maximum holding time for the product and changes to Display Intensity 3 (brightest). The display alternately displays the remaining hold time and product mnemonic.

Stopping a timer

1. Press the TIMER KEY above the slot position to turn off an active timer. The timer stops timing. The display changes to the inactive status.

Timing out

1. The time out alarm alerts the operator that the product hold time has expired. When the hold time remaining reaches zero an audible alarm sounds and the display reads *–00–*.

   All other active displays in the cabinet switch to the lowest intensity level until the audible alarm is turned off.
2. Press the TIMER KEY to clear the timed out display and silence the alarm.

   If other timers in the cabinet have timed out, the audible alarm remains on until all timed out displays are cleared.
3. When all timers are cleared, active timers return to normal status. The Use First status is switched to the next timer with the least hold time remaining.

Timer Operation

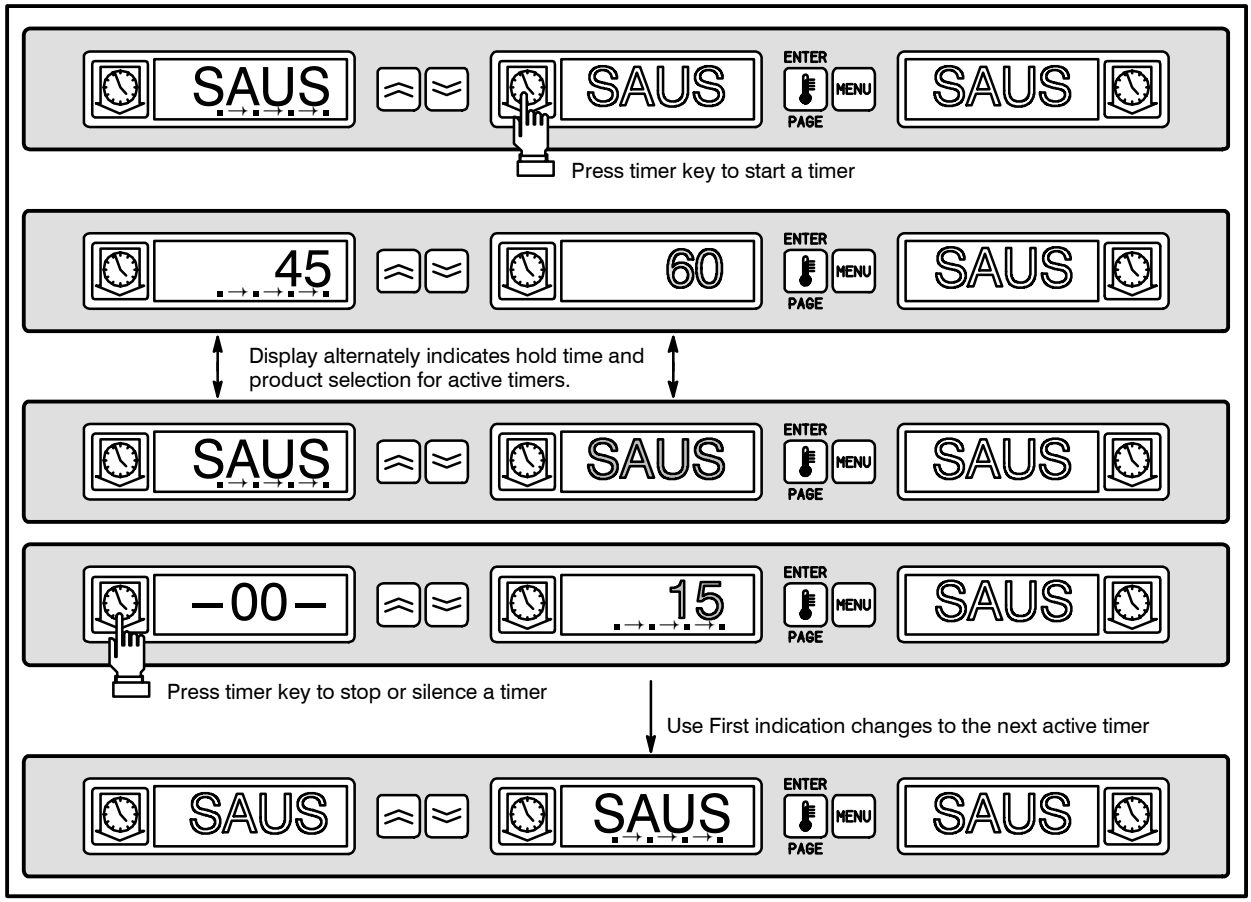


Figure 6

Operation

Meal Selection

Selecting breakfast and lunch

NOTE: The following example is for selecting breakfast. The same procedure applies for selecting lunch.

1. Press the MENU KEY to change the product selection of the slot from breakfast to lunch. All displays are highlighted.
2. Press the ENTER KEY to activate the meal selection. The displays switch to the inactive mode.

   NOTE: If the enter key is not pressed within five seconds, the product selection returns to the breakfast meal selection.

Changing meal selections

Active timers will not change to the new meal selection until the timer(s) are stopped or time out and are reset. Active timers are stopped by pressing the timer key.

If the product selection for the meal has a hold temperature different than the current meal, a high or low temperature alarm is displayed to alert the operator that the hold temperature is being changed. Should the high or low temperature condition remain for two or more minutes, an audible alarm sounds. To silence the alarm press any timer key. This does not affect the timer operation unless the timer key is pressed again. The display alternately indicates the product selection and the alarm message until the slot temperature is within the preset limits.

If no keys are pressed, the alarm message automatically resets when the slot temperature is within the preset limits.

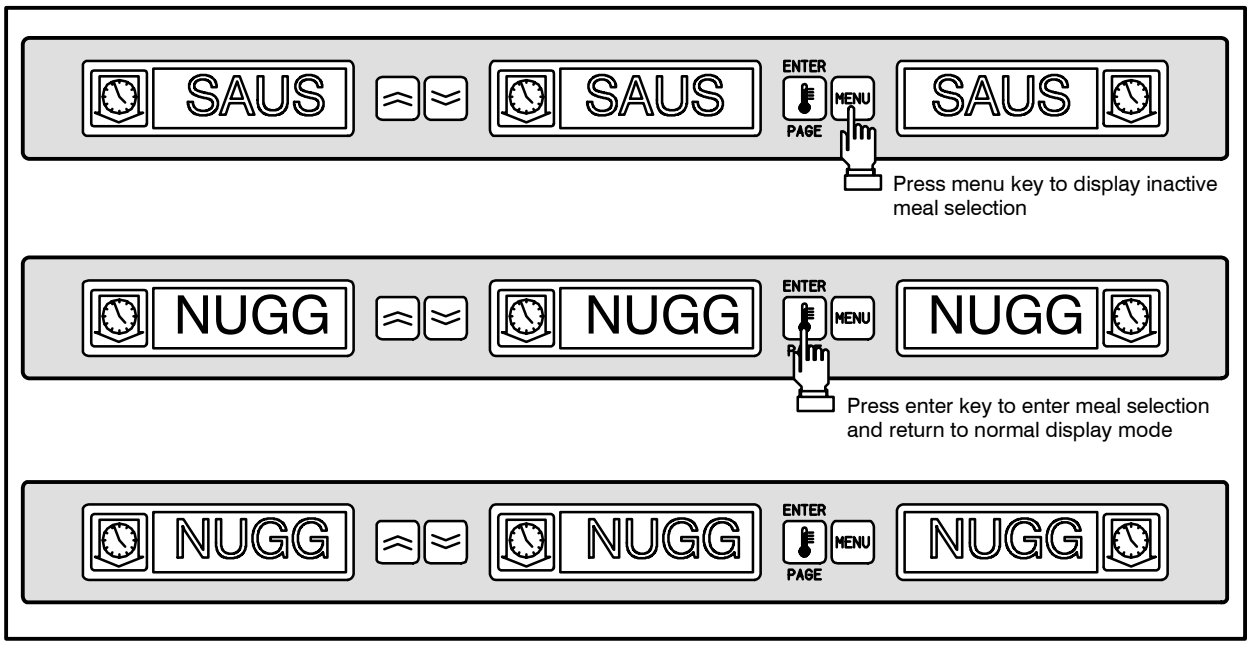


Figure 7

Clean Mode

The clean mode changes the temperature set-point of all slots in the cabinet to 125°F (52°C).

To start the clean mode

1. Press the MENU KEY to scroll to the clean mode message, *CLN MODE*.
2. Press the ENTER KEY to activate the clean mode. All slots change to clean mode.

   NOTE: If the enter key is not pressed within 5 seconds the control returns to the previous meal selection.

   If the temperature is above 125°F (52°C), the display alternately reads *SLOT CLN MODE* and *NOT SAFE YET*. The display reads *SAFE TO CLN* when the slot is 125°F (52°C).

To exit clean mode

1. Press the MENU KEY to display *CLN MODE*.
2. Press the ENTER KEY to exit the clean mode and return to normal operation. The slot alternately displays *SLOT TEMP LOW* and the product selection until the temperature is within the normal operating limits.

   NOTE: If the enter key is not pressed within 5 seconds the slot returns to the clean mode.

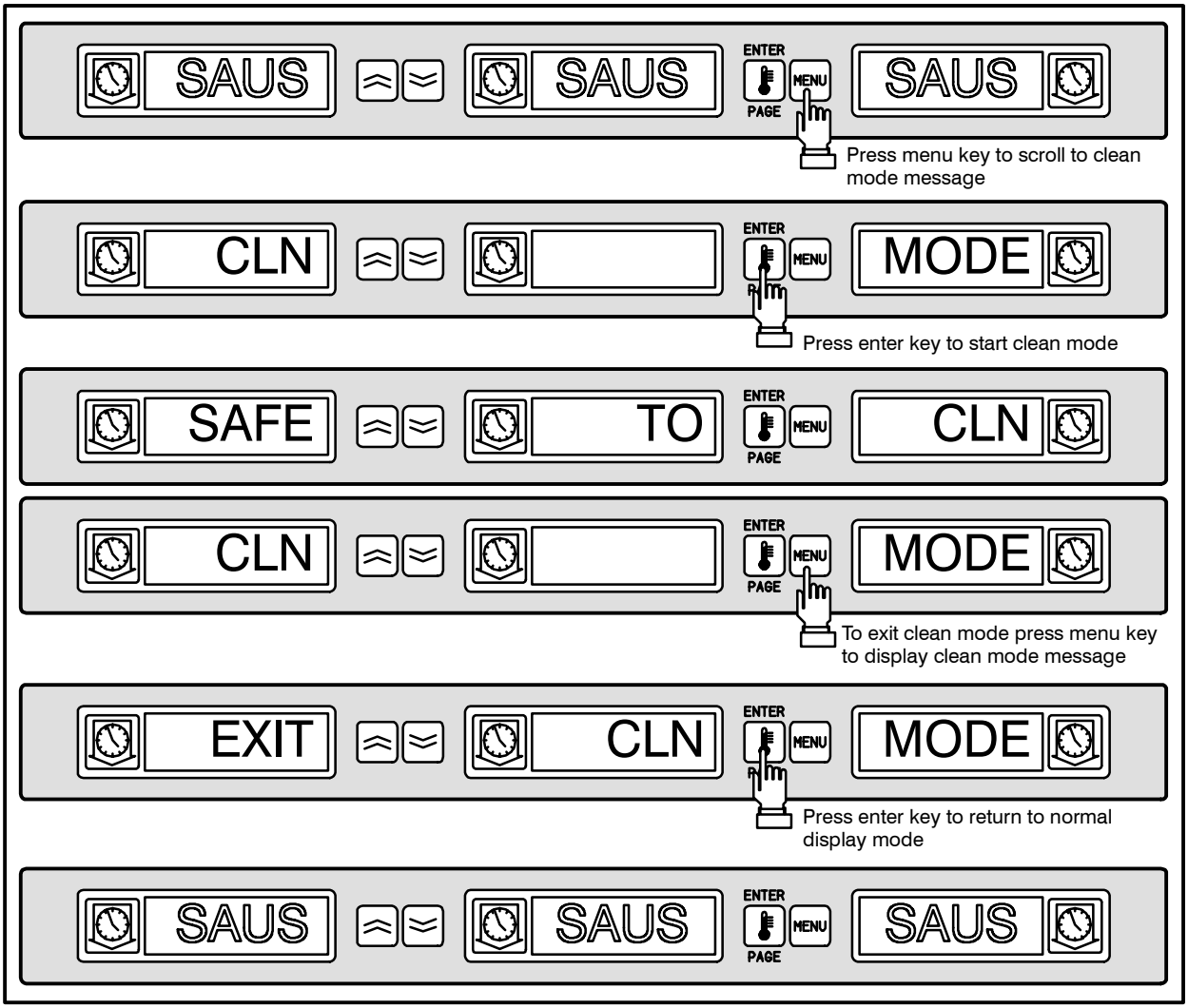


Figure 8

Operation

Slot On/Off

To turn slot off

1. Press the MENU KEY to scroll to the slot off message, *TURN SLOT OFF*.
2. Press the ENTER KEY to enter the selection. The display reads *SLOT IS OFF*.

   NOTE: If the enter key is not pressed within five seconds the product selection returns to the operator mode.

To turn slot on

1. Press the MENU KEY to scroll to the slot on message, *TURN SLOT ON*.
2. Press the ENTER KEY to enter the selection and return to the operator mode. The display alternately reads *SLOT TEMP LOW* and the product selection until the temperature is within normal operating limits..

   NOTE: If the enter key is not pressed within five seconds the slot returns to slot off status.

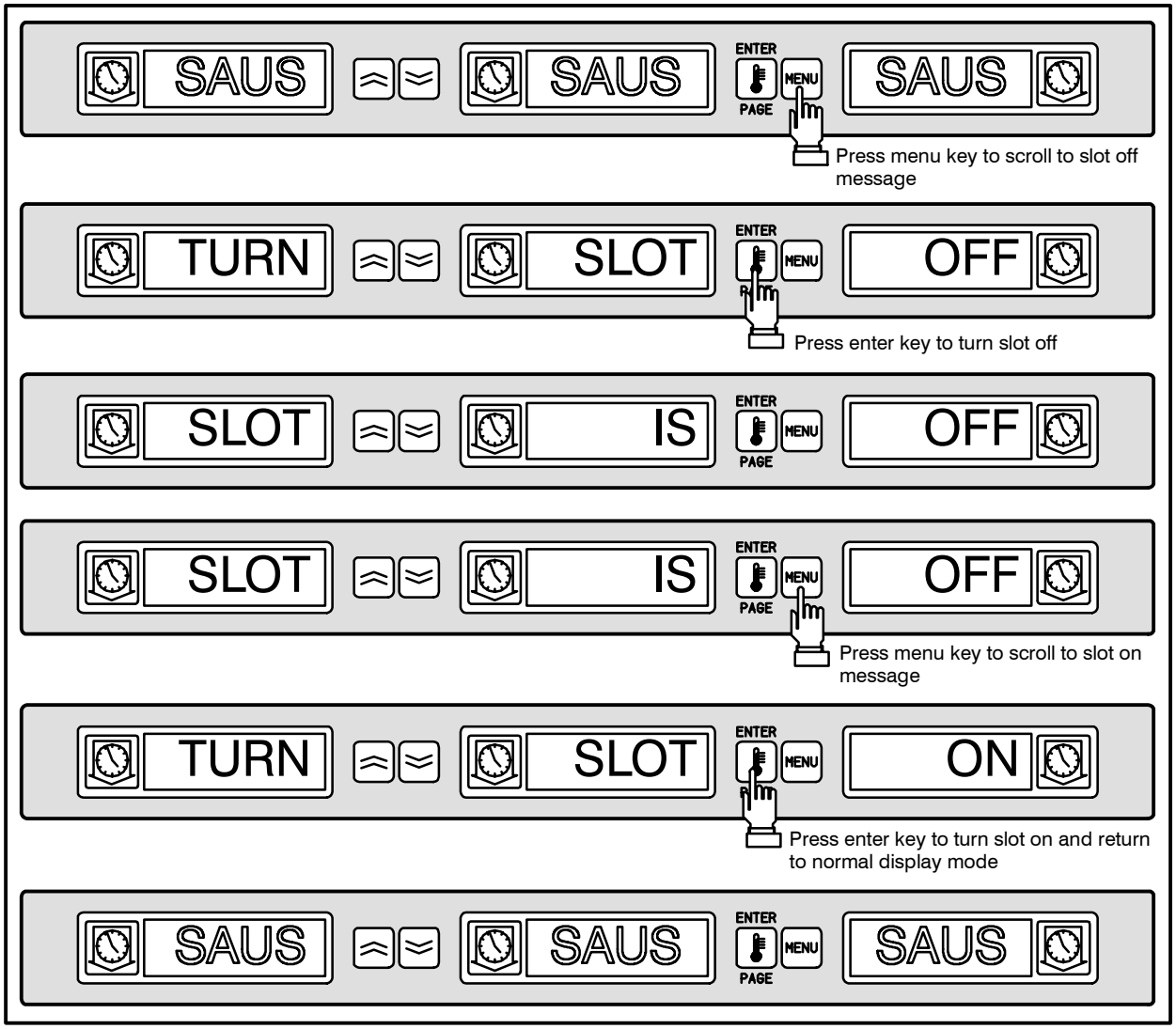


Figure 9

Displaying Slot Temperature Information

1. Press the TEMPERATURE KEY to scroll the following temperature information for each slot:
   - Top plate actual temperature
   - Bottom plate actual temperature
   - Top plate setpoint temperature
   - Bottom plate setpoint temperature
2. Press the TEMPERATURE KEY again to return the display to operator mode.

   NOTE: The display automatically returns to operator mode if no key is pressed for five seconds.

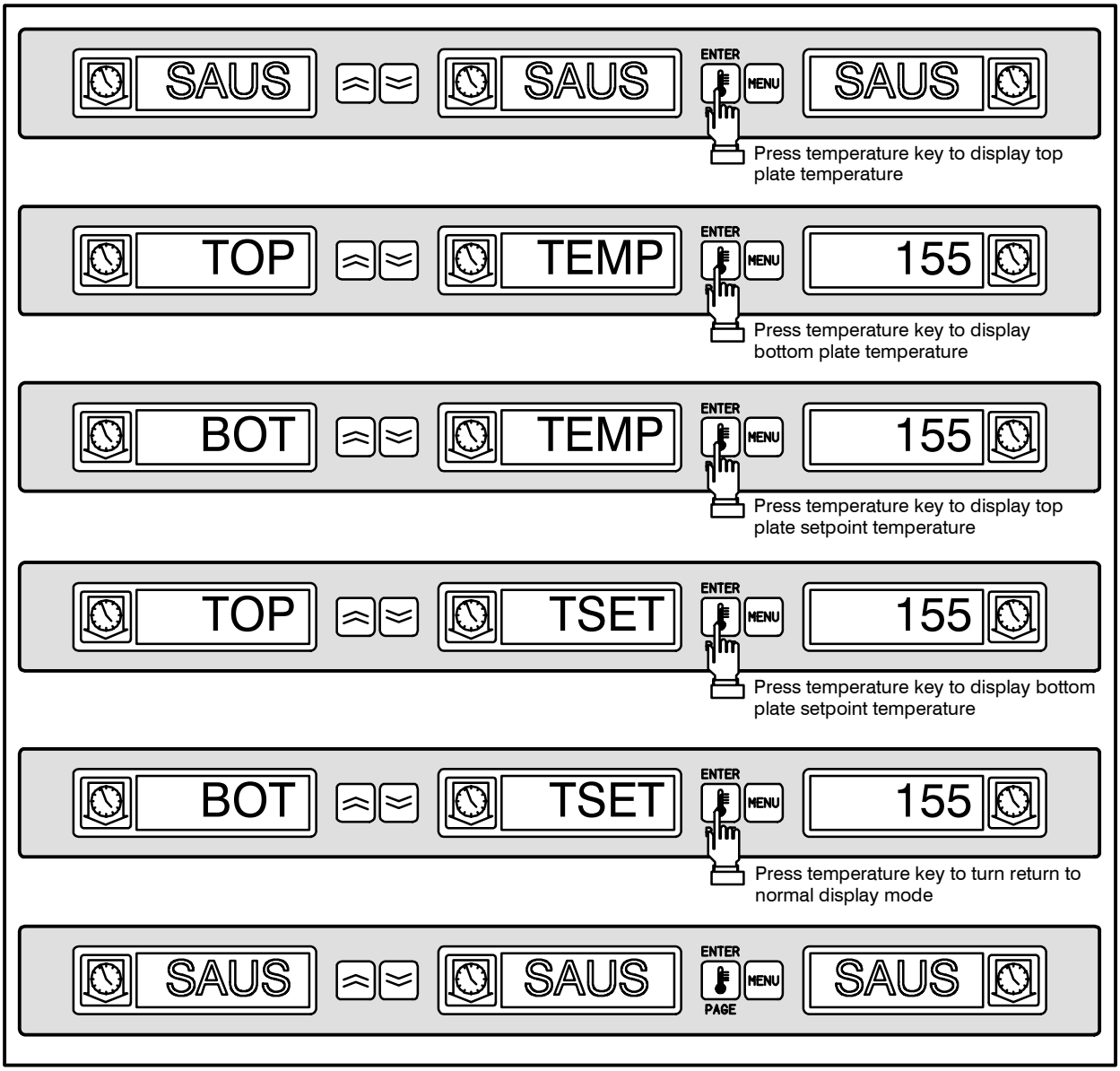


Figure 10

Operation

Temperature Alarms

There are five temperature alarm functions.

- High temperature alarm
- Low temperature alarm
- FDA alarm
- Sensor alarm
- Rise time alarm

If alarm conditions occur an audible alarm sounds and the displays alternately give the product selection and an alarm message. Timers cannot be started when a slot is in alarm condition.

Hi and Low Temperature alarm

If the slot temperature is above or below the preset limits for a product selection, the controller enters the high or low alarm condition. The display reads either *SLOT TEMP HIGH* or *SLOT TEMP* LOW. Should the high or low temperature condition remain for two or more minutes, an audible alarm sounds. To silence the alarm press any timer key.

1. The displays alternately display the product selection and the alarm message until the slot temperature is within the preset limits.

NOTE: The low temperature audible alarm is inhibited at power up. The SLOT TEMP LOW message is displayed until the slot is within the preset limits.

Food and Drug Administration (FDA) alarm

The FDA alarm indicates the slot temperature is below the preset limit to hold the product. The audible alarm sounds and the display reads *TEMP UNDR FDA*. Active timers are automatically reset.

1. To turn off the audible alarm press any TIMER KEY. The alarm message remains until the slot temperature is within the preset limits. If no keys are pressed the audible alarm and alarm message remain.

A timer key must be pressed to clear an FDA alarm.

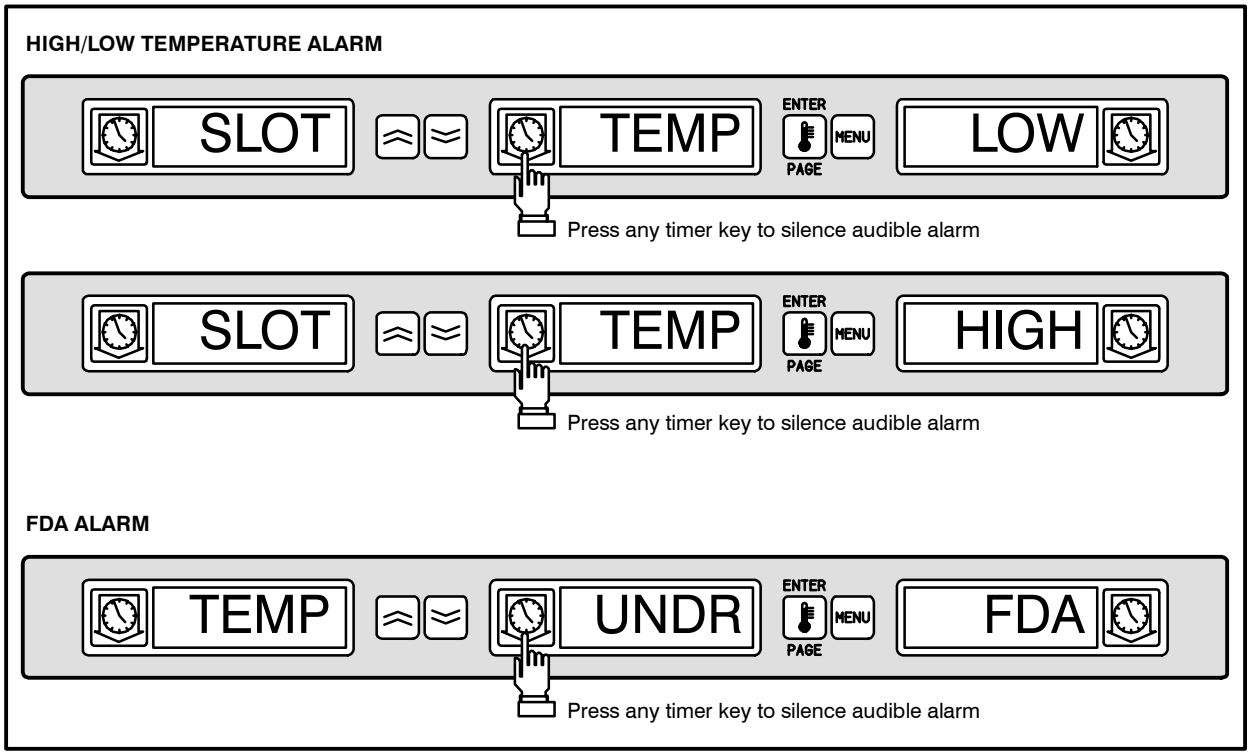


Figure 11

Temperature Alarms

Sensor Range alarm

The sensor fail alarm indicates a sensor temperature value above or below the operating limits of the slot, 50–250°F (10-121°C).

1. To turn off the audible alarm press any TIMER KEY. The alarm message is displayed until the slot temperature is within the operating limits. Power to the slot's heaters is turned off until the sensor is repaired.

Service is required to correct a sensor alarm.

Rise Time alarm

The rise time alarm indicates that the slot temperature failed to reach operating temperature within the preset time limits of the system at power up.

1. To turn off the audible alarm press any TIMER KEY.

Service is required to correct a rise time alarm.

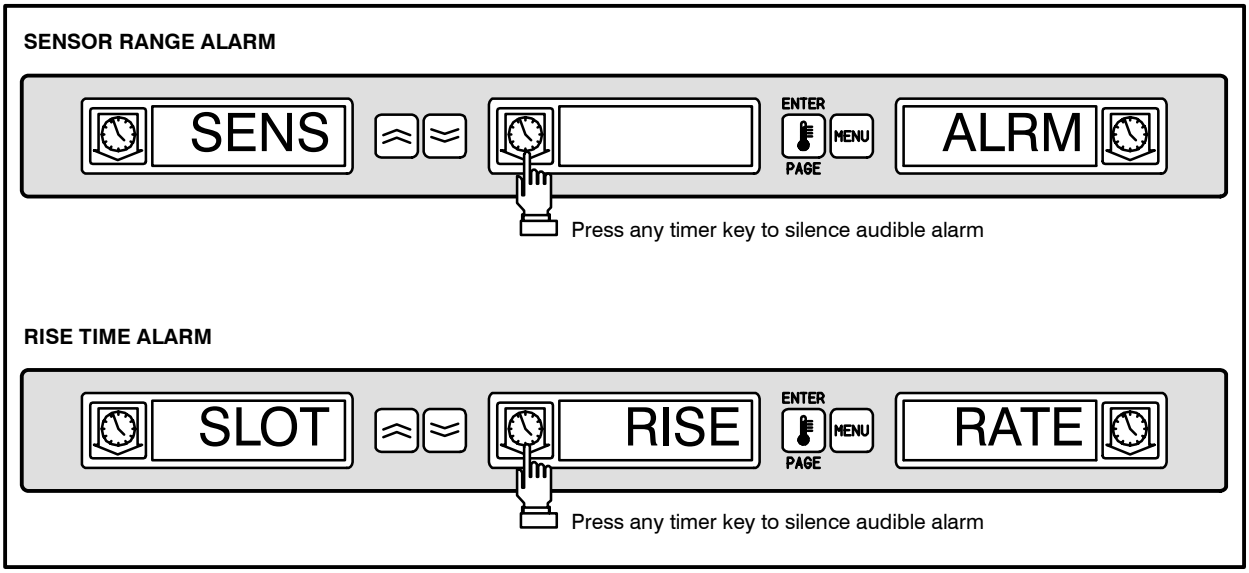


Figure 12

Operation

Product Selection for Each Slot

Program mode is used to select the products for each slot. All entries are made through PAGE and MENU selections. Each slot has a page of configuration menus. The top slot in the cabinet is Slot 1.

- The PAGE key selects the slot (1-4) pages.
- The MENU key selects the configuration menu items (meal and tray location).
- The UP/DOWN arrow keys select the available products for each meal.

To enter Program Mode

1. Press and hold the MENU KEY for at least five seconds. The display reads *PROG MODE*.

To enter Page Selections

Each slot page (1-4) contains product selection for each meal.

1. Press the PAGE KEY to scroll to the slot (1-4) pages.

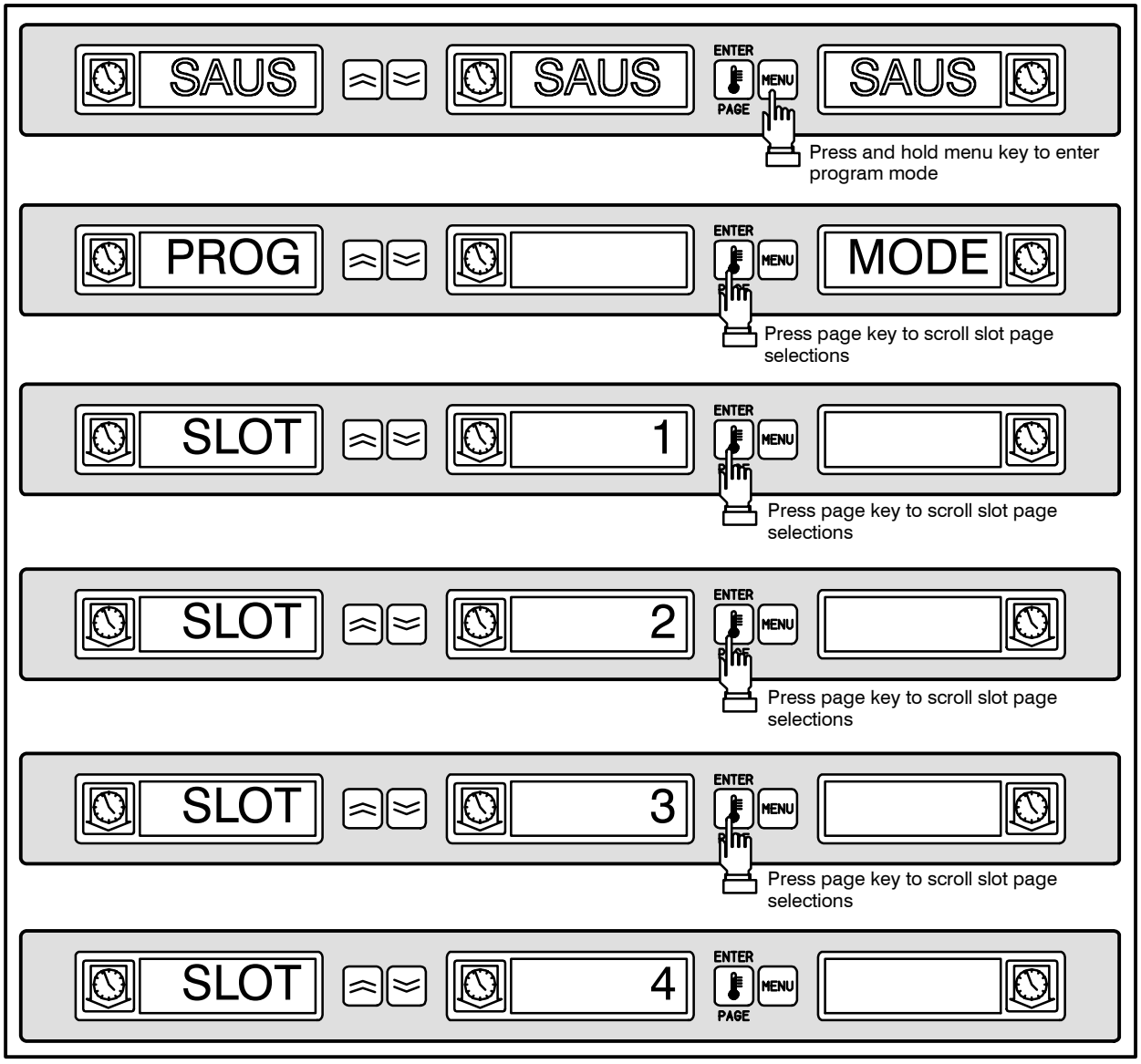


Figure 13

Meal Selection and Tray Position

1. Press the MENU KEY to scroll the meal and tray position in the left and center displays. The current product selection is indicated in the right display.

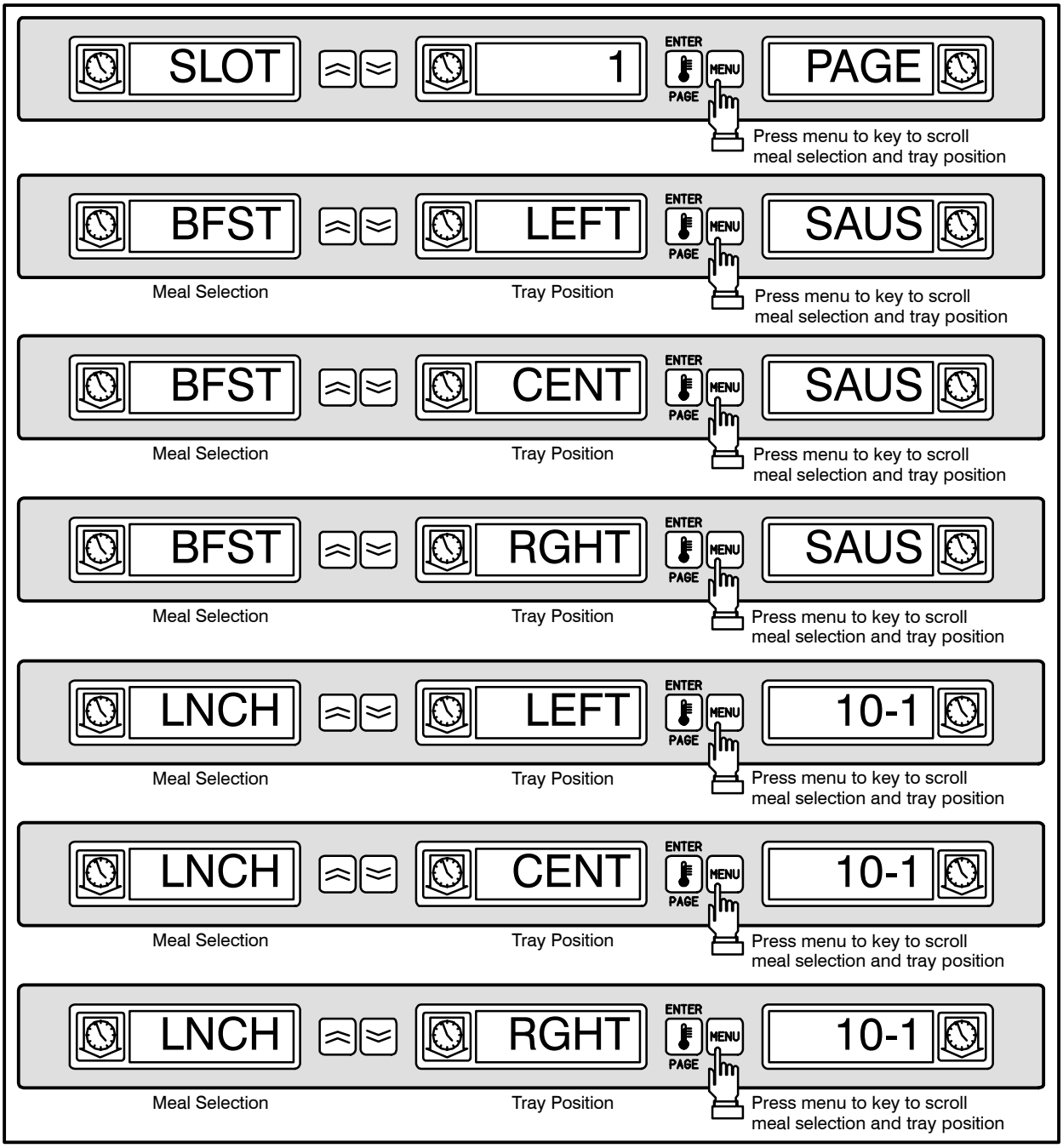


Figure 14

Operation

Product Selection for Each Slot

To enter Product Selection

1. Press the UP/DOWN ARROW KEYS to scroll the available product selections for each meal and tray position.

The product selection for the left tray position of each meal determines the hold temperature for the slot. Only products that have hold temperatures within 5°F (2.8°C) of the left most product selection will be displayed for selection in the center and right tray position. If the left most product selection is changed, the center and right positions must be reentered. If the product selection for an active timer is changed, the timer is automatically reset.

To exit Program Mode

1. Press and hold the MENU KEY for five seconds.

   NOTE: The controller automatically exits the program mode if no entries are made for five minutes.

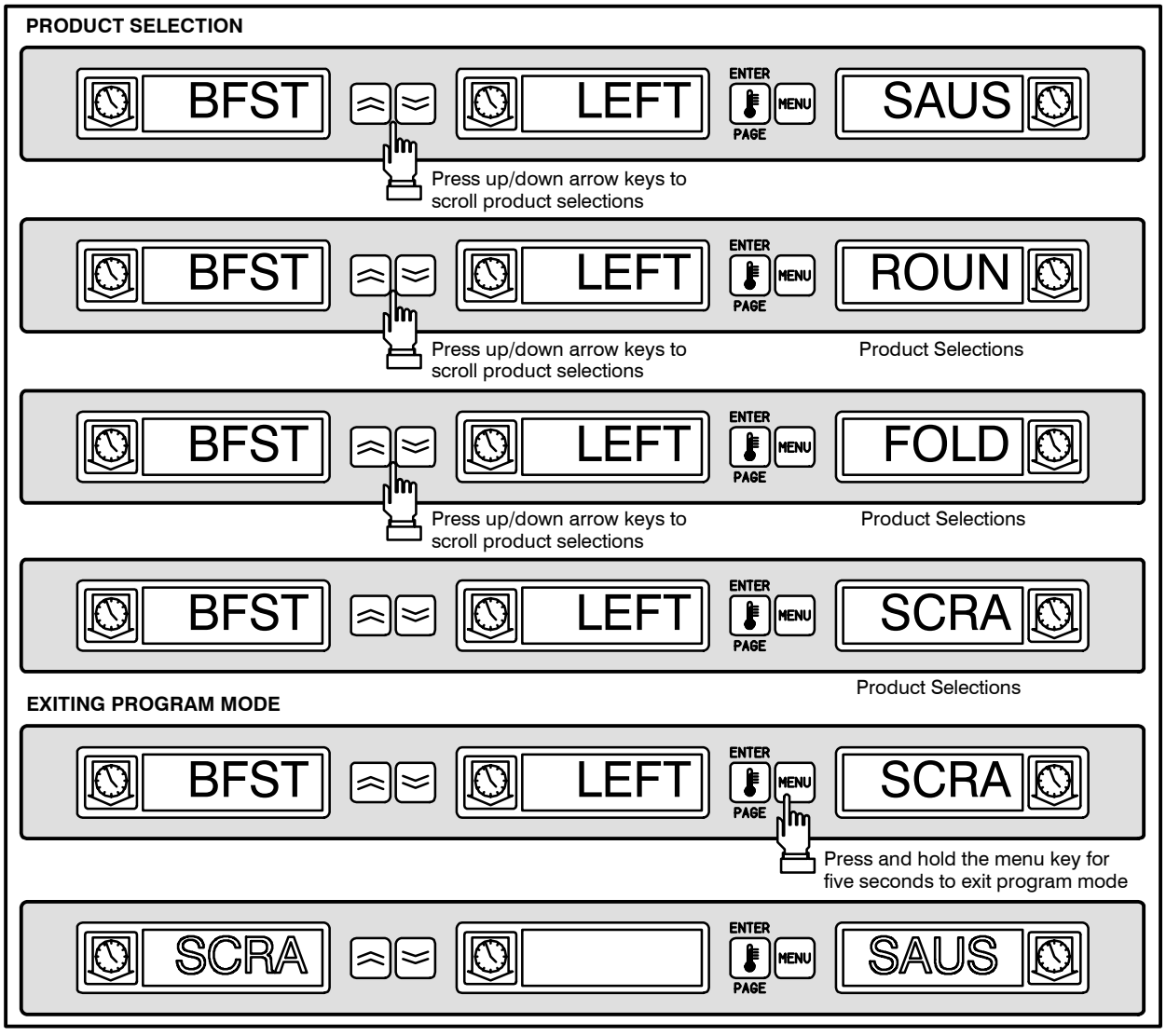
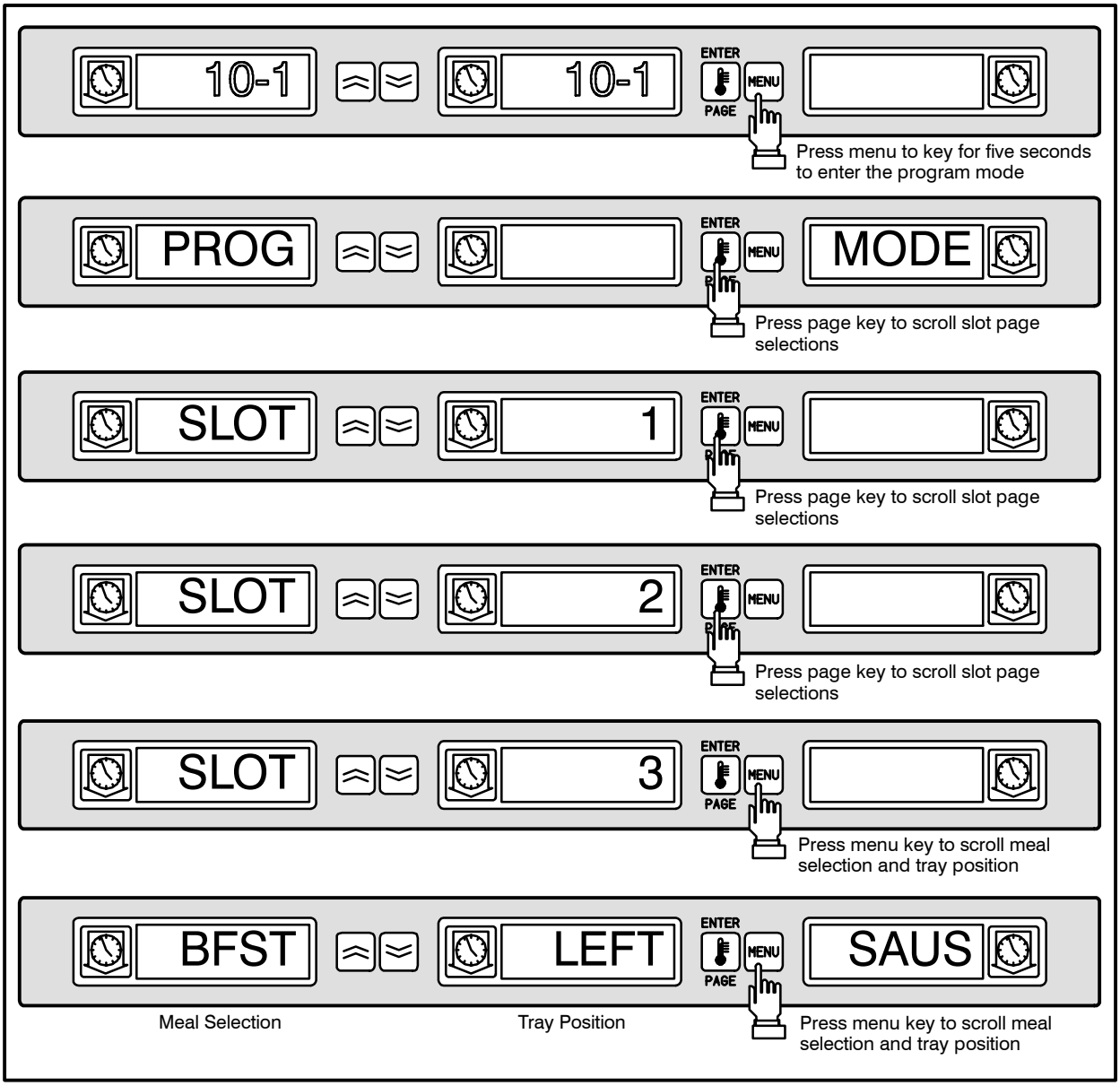


Figure 15

Product Selection for Each Slot

Sample product selection change

This example changes the lunch product selection in the left position of slot 3 from 10-1 to NUGG. Since the hold temperature for NUGG is different than 10-1, the center and right product selections are cleared. Only items with hold temperatures within 5°F (2.8°C) of the left product selection can be entered for the center and right position.



Operation

Product Selection for Each Slot

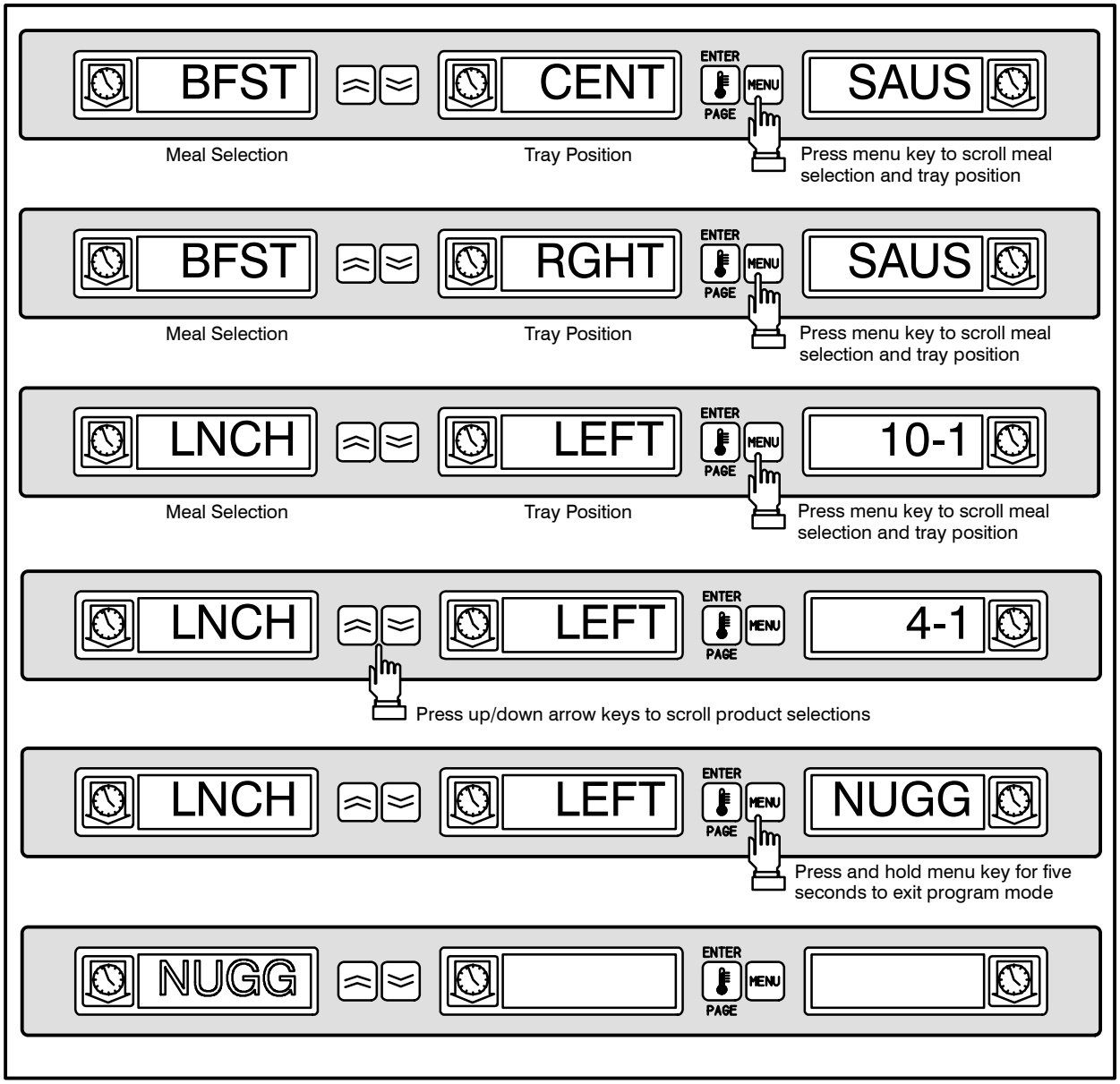


Figure 16

Entering and Editing Product Information

Changing or entering new product selections, hold timer and temperature setting are password protected functions.

To enter the password

1. Press and hold the MENU KEY for five seconds. The display reads *PROG MODE*.
2. Press the PAGE KEY to scroll to *VIEW PAGE*.
3. Press the MENU KEY to select the security lock, *SECR LOCK*. Use the UP and DOWN ARROW KEYS to enter the security code 1 2 3.

A new product entry requires entry of:

- the product name,
- hold time,
- hold temperature from 55-250°F (13-121°C),
- meal selection

The following example enters a new product, named XXY, with a hold time of 25 minutes, and hold temperature of 180°F (82°C).

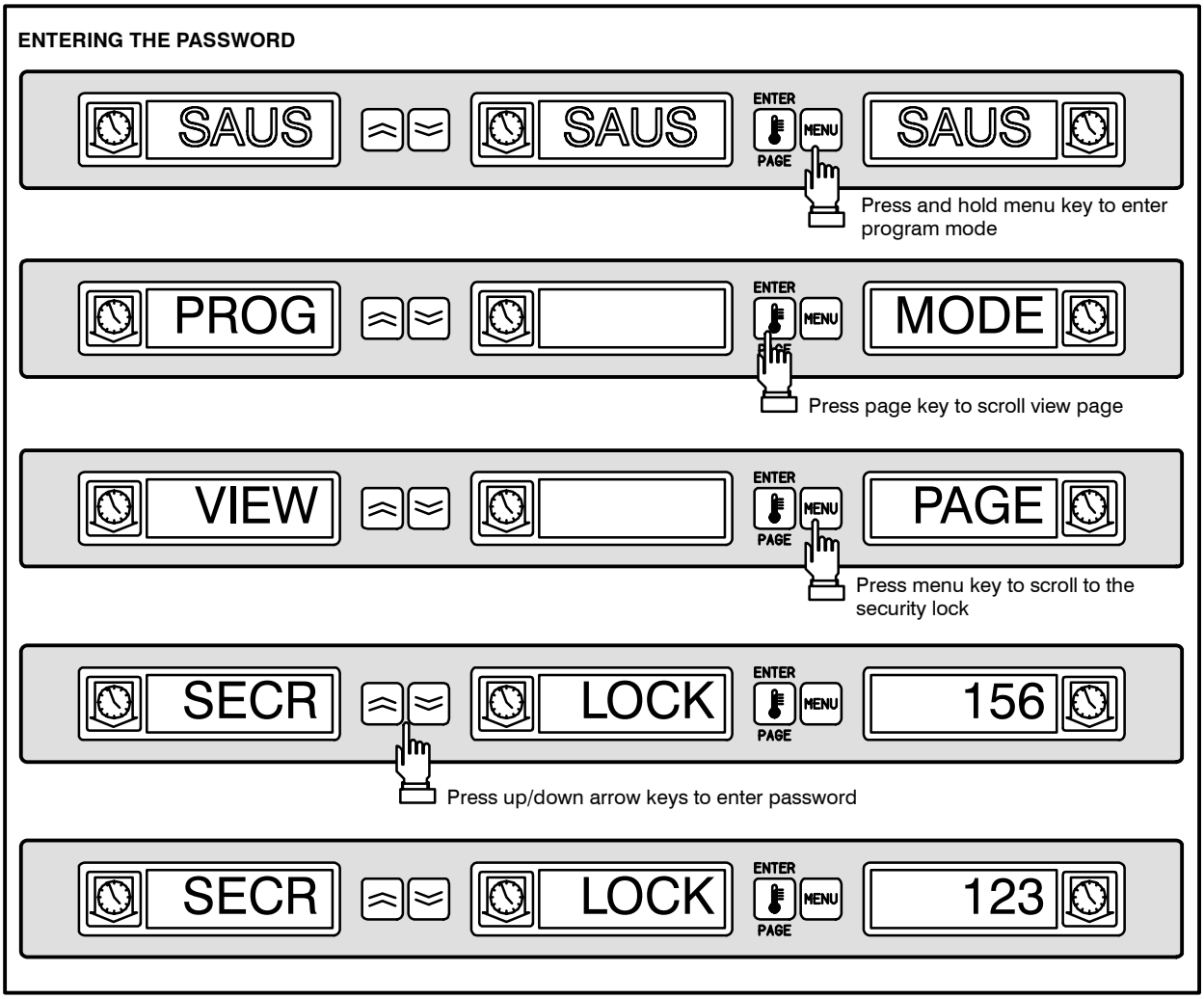


Figure 17

Operation

Entering and Editing Product Information

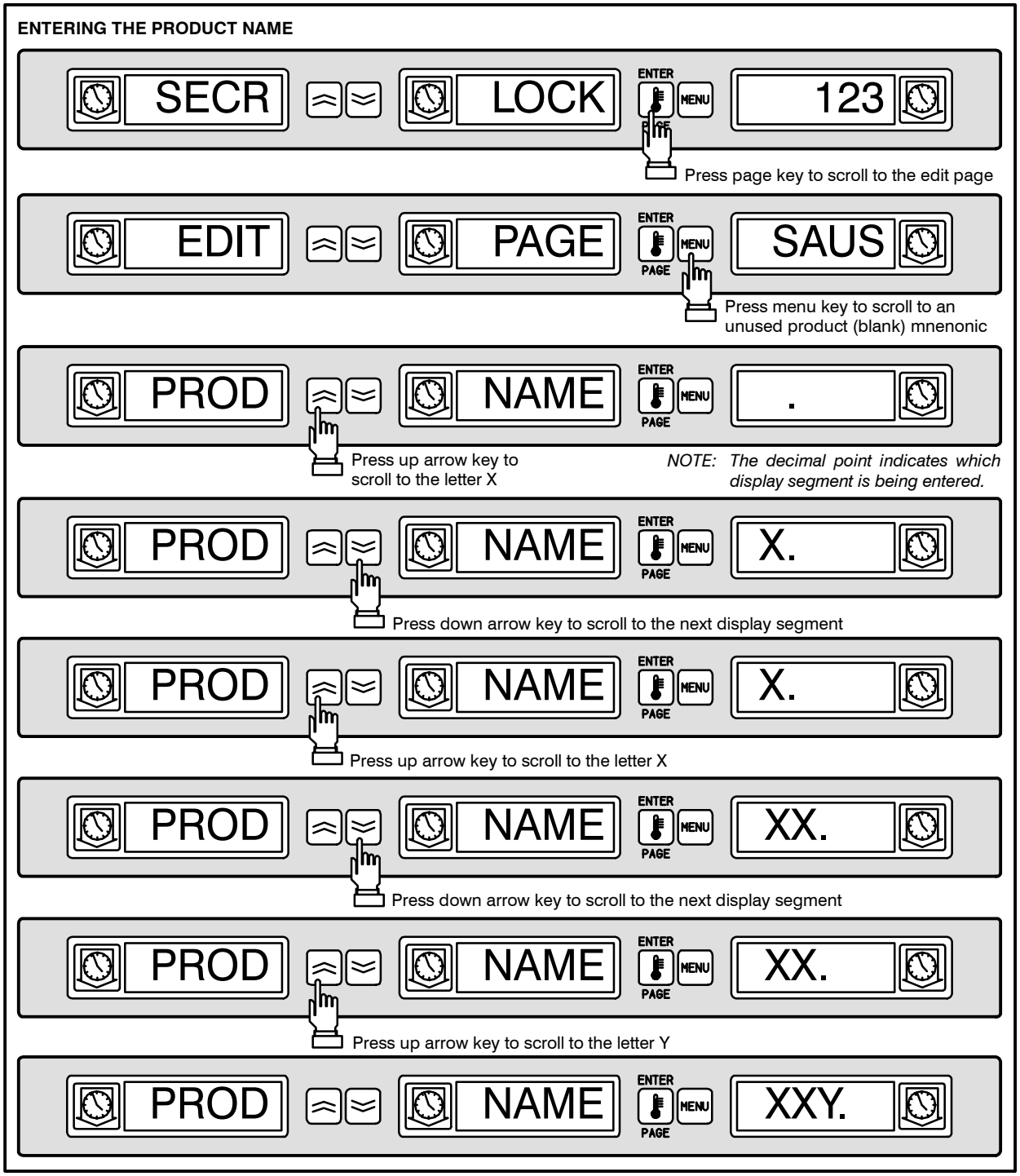

ENTERING THE PRODUCT NAME
SECR
LOCK
ENTER
MENU
PAGE
123
Press page key to scroll to the edit page
EDIT
PAGE
SAUS
Press menu key to scroll to an unused product (blank) mnenonic
PROD
NAME
.
Press up arrow key to scroll to the letter X
NOTE: The decimal point indicates which display segment is being entered.
X.
Press down arrow key to scroll to the next display segment
Press up arrow key to scroll to the letter X
XX.
Press down arrow key to scroll to the next display segment
Press up arrow key to scroll to the letter Y
XXY.

Figure 18

Entering and Editing Product Information

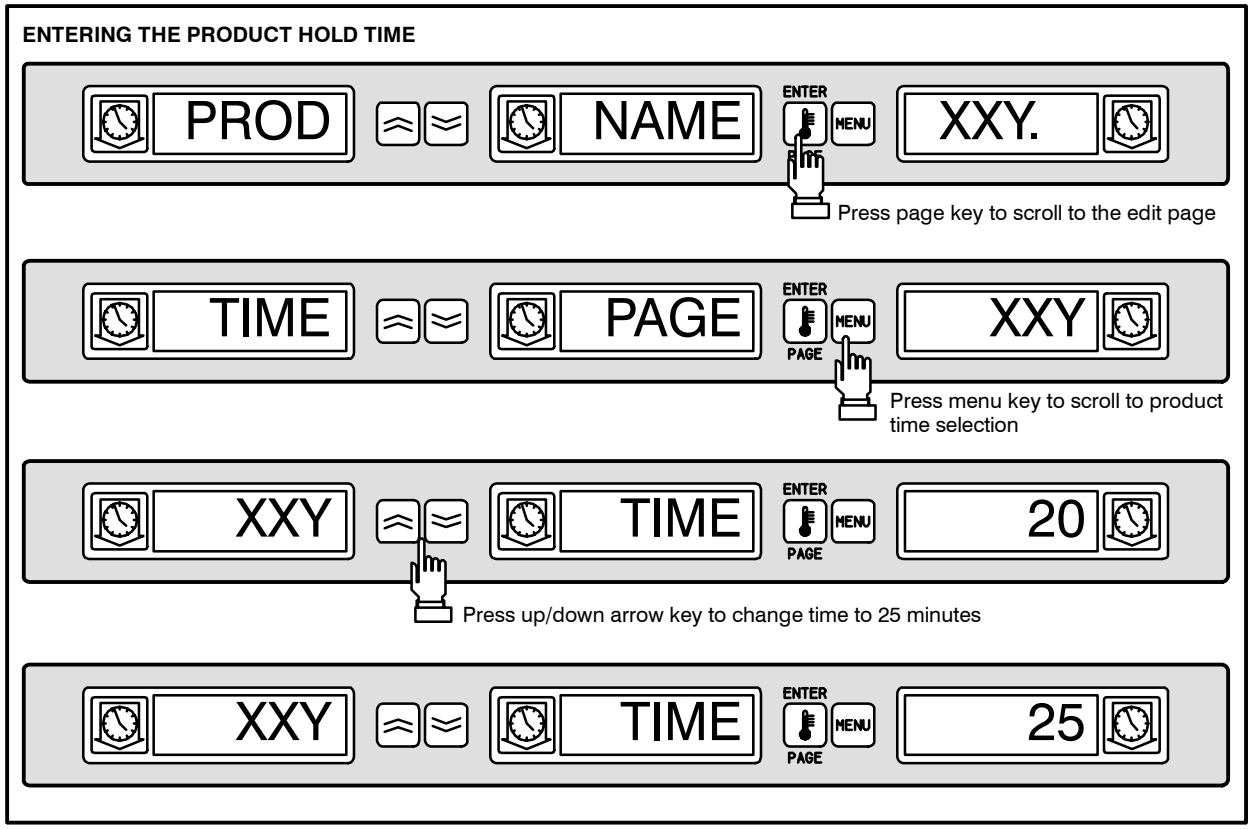


Figure 19

Operation

Entering and Editing Product Information

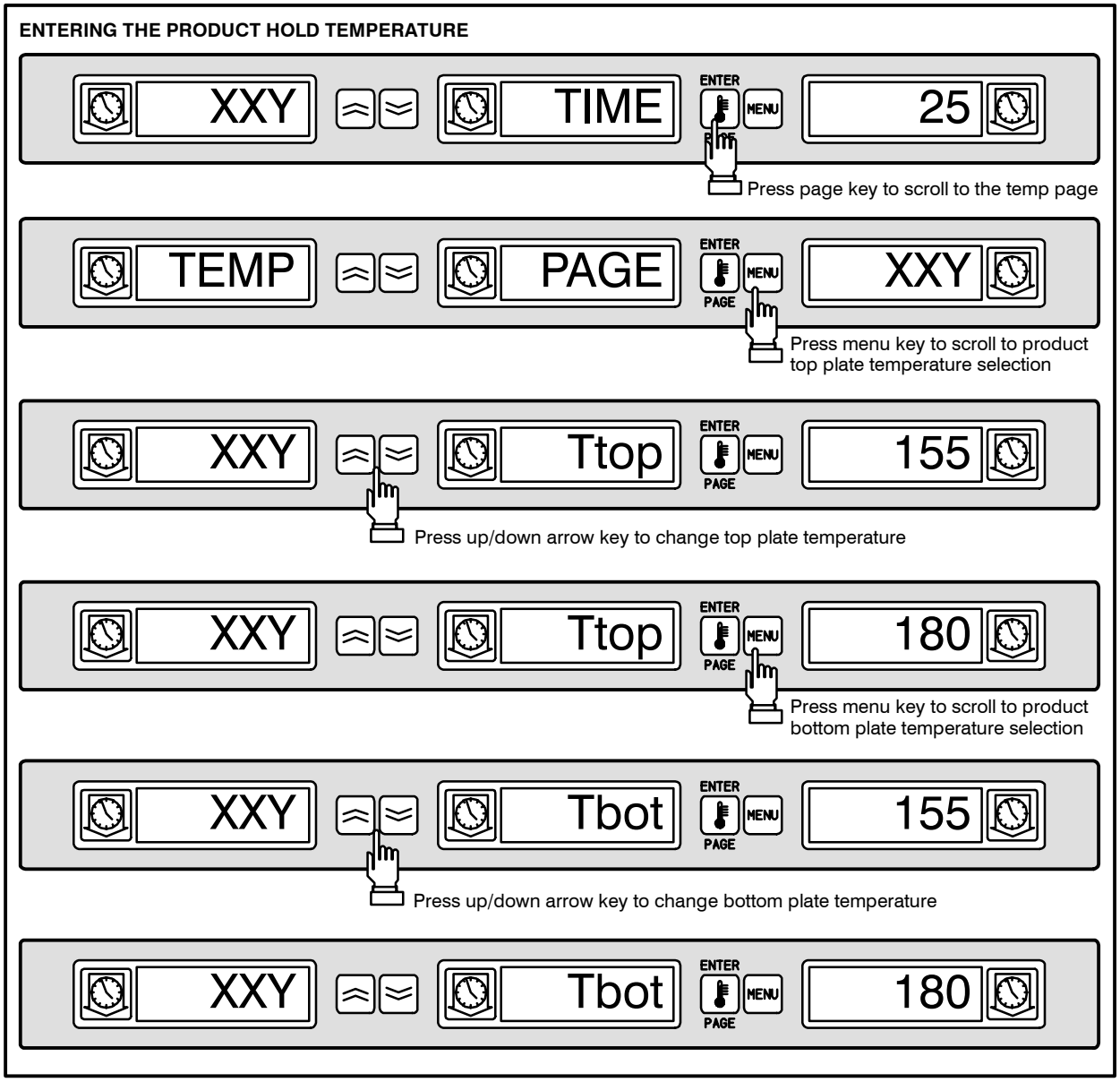


Figure 20

Entering and Editing Product Information

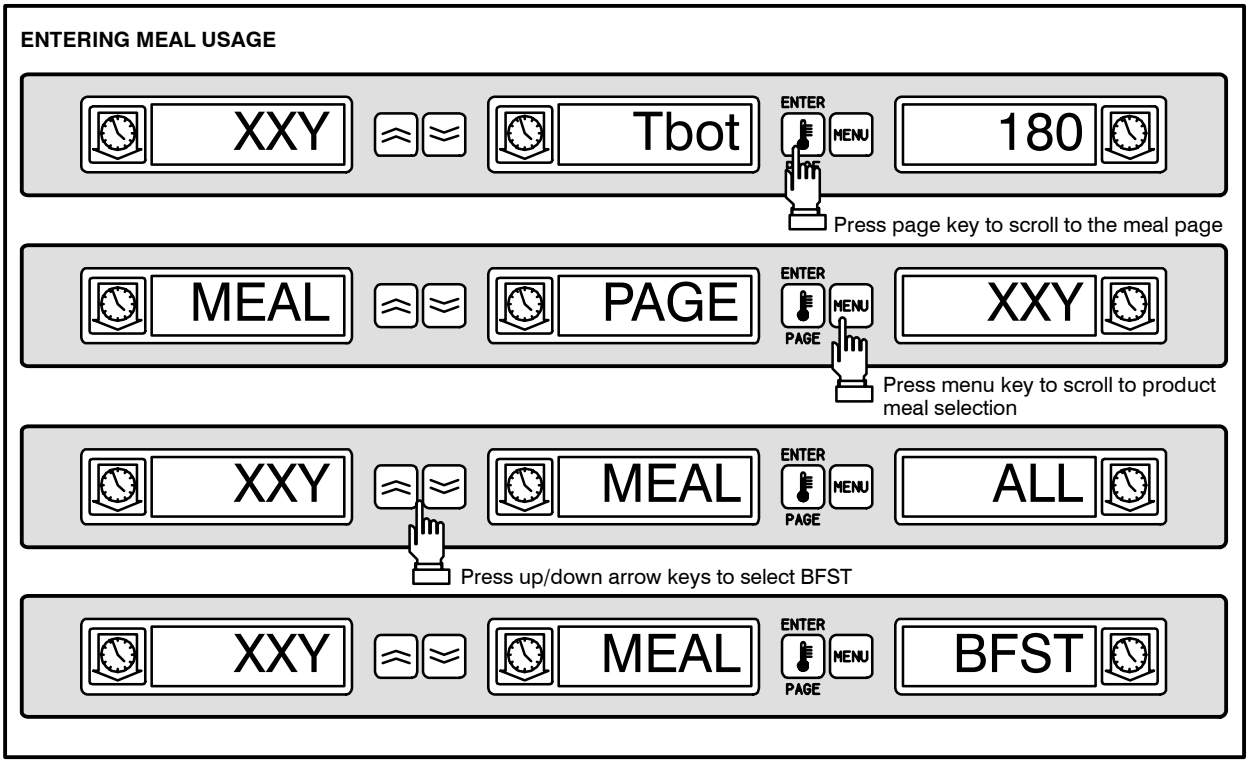


Figure 21

Operation

More Product Prompt Time Feature

A cook more time may be entered for each product type that will alert the operator to cook more product before the holding time reaches zero. When the product timer equals the cook time the audible alarm will chirp for 3 seconds and the display message will alternately display *PRODUCT NAME, TIMER TIME, COOK* and *MORE* until the timer times out. If more than one tray of a product type is active the cook more alarm will not occur until all active timers reach the cook time.If a position is indicating, COOK MORE and another timer of the same product is started, the *COOK MORE* message will be cleared. During transition from breakfast to lunch the COOK MORE indication is disabled. Use the following procedure to change or enter the cook time of a product svelection:

1. Press and hold the menu key for 5 seconds.
2. Press the page key to scroll to view page.
3. Press the menu key to scroll to the security lock.
4. Press the up and down arrow keys to enter the manager security code: 3 3 1.
5. Press the page key to scroll to cook page.
6. Press the menu key to scroll to product selection.
7. Press the up and down arrow keys to increase or decrease the prompt time (in minutes) to cook more product.
8. When complete, press and hold the menu key for 5 seconds to return to normal operation.

DEFAULT SELECTIONS FOR THE PROMPT TIME

MNEMONICS			Description	Available Settings	Access Level
Left	Center	Right*			
COOK	PAGE		Cook Page		
SAUS	COOK	4	Product 1 Cook Time	0–30 Minutes	3
ROUN	COOK	4	Product 2 Cook Time	0–30 Minutes	3
FOLD	COOK	3	Product 3 Cook Time	0–30 Minutes	3
SCRA	COOK	3	Product 4 Cook Time	0–30 Minutes	3
RBAC	COOK	0	Product 5 Cook Time	0–30 Minutes	3
CBAC	COOK	1	Product 6 Cook Time	0–30 Minutes	3
MUFF	COOK	3	Product 7 Cook Time	0–30 Minutes	3
BISC	COOK	22	Product 8 Cook Time	0–30 Minutes	3
BURR	COOK	0	Product 9 Cook Time	0–30 Minutes	3
10–1	COOK	2	Product 10 Cook Time	0–30 Minutes	3
4–1	COOK	4	Product 11 Cook Time	0–30 Minutes	3
GRCK	COOK	5	Product 12 Cook Time	0–30 Minutes	3
NUGG	COOK	5	Product 13 Cook Time	0–30 Minutes	3
FISH	COOK	5	Product 14 Cook Time	0–30 Minutes	3
McCK	COOK	7	Product 15 Cook Time	0–30 Minutes	3

NOTE: The right display gives the time in minutes.

Display Adjustments

Changing the Display Time

The rate at which an active timer alternately displays product selection and hold time may be adjusted as follows:

1. Press and hold the MENU KEY for five seconds.
2. Press the PAGE KEY to scroll to *VIEW PAGE*.
3. Press the MENU KEY to scroll to the security lock, *SCR LOCK*.
4. Press the UP and DOWN ARROW KEYS to enter the security code 1 2 3.
5. Press the MENU KEY to scroll to product display time, *PROD TIME*.
6. Press the UP and DOWN ARROW KEYS to change the product display time.
7. Press the MENU KEY to scroll to timer display time, *TIMR TIME*.
8. Press the UP and DOWN ARROW KEYS to change the timer display time.
9. Press and hold the MENU KEY for five seconds to return to normal operation.

Changing from °F to °C

The following changes the temperature units from °F to °C.

NOTE: Your UHC is factory programmed with the proper temperature units. Access to level 3 programming is required to change the units. Should you need to change the units contact your local service agent for assistance.

1. Press and hold the MENU KEY for five seconds.
2. Press the PAGE KEY to scroll to *VIEW PAGE*.
3. Press the MENU KEY to scroll to the security lock, *SCR LOCK*.
4. Press the UP and DOWN ARROW KEYS to enter the security code.
5. Press the MENU KEY to scroll to display units.
6. Press the UP and DOWN ARROW KEYS to change from °F to °C.
7. Press and hold the MENU KEY for five seconds to return to normal operation.

Changing the Display Intensity

The brightness of each of the three intensity levels used for product status may be adjusted as follows:

1. Press and hold the MENU KEY for five seconds.
2. Press the PAGE KEY to scroll to *VIEW PAGE*.
3. Press the MENU KEY to scroll to the security lock, *SCR LOCK*.
4. Press the UP and DOWN ARROW KEYS to enter the security code 1 2 3.
5. Press the MENU KEY to scroll to display intensity level. The display reads *DISP IntX*. There are three display intensity levels.

Level #	Display	Range	Default
1 (dimmest)	Int1	10–25	10
2 (mid-level)	Int2	10–25	10
3 (brightest)	Int3	67-100	100

6. Press the UP and DOWN ARROW KEYS to change the intensity level.
7. Press and hold the MENU KEY for five seconds to return to normal operation.

Operation

Operating Tips and Menus

Correct heat and moisture levels are important to the proper operation of the UHC. There are no doors in the cabinet. The trays act as doors, therefore it is important that they be positioned correctly. The trays must be inserted to the stop line. The stop line is clearly marked on the handle of all three tray styles.

Product Slots

The UHC has four slots that can hold up to three trays of product per slot.

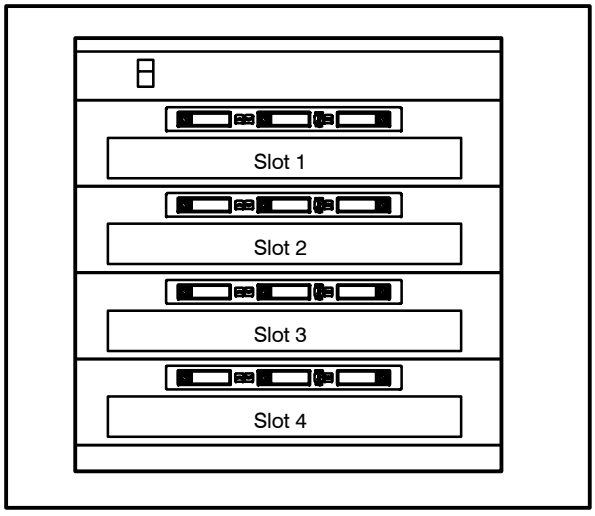


Figure 22

Fried Products

The 1/2 crumb tray with the wire rack is designed to hold all fried products.

- Product should be held in the wire rack which is placed in the crumb tray.
- UHC tray liners are not necessary when using the wire rack for fried product.

Baked Products

The full size tray is designed to hold all baked products such as biscuits and muffins.

- Use a UHC tray liner with the full size tray.
- After biscuits have been removed from the biscuit oven, remove the wrapper and open the cardboard box. Slide the biscuits onto the tray liner.
- Full size trays can hold up to 30 frozen biscuits, 20 scratch biscuits or 20 muffins.

Grilled Products

The 1/3 tray is designed to hold all grilled products.

- Product should not be drained when picked up from the grill.
- Use a UHC tray liner with the 1/3 tray.
- Product should be stacked when placed in the lined 1/3 size tray. 10:1 and sausage patties can be stacked up to six high. Eggs (except scrambled), grilled chicken and 4:1 patties can be stacked up to three high.
- Product should be placed towards the center of the tray.

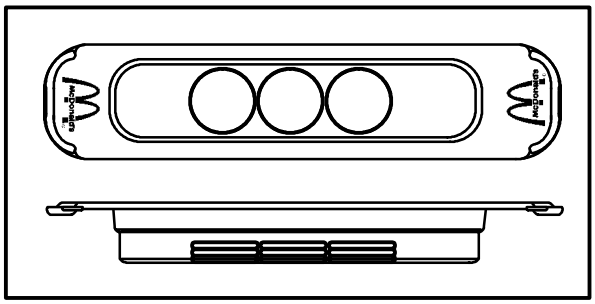


Figure 23

Operating Tips and Menus

The following are copies of the Production Control Charts for the breakfast and regular menus. The laminated charts can be ordered through O'Brien Budd, Inc. The ordering numbers are:

- Breakfast UHC card #MCD 63102
- Regular Menu UHC card #MDC 63102A

Ultra high volume should be used when the grills and fryers are set up in such as way that they can cook all the items that can fit in one tray at the same time. For example, a restaurant cooks two runs of 9 patties of 10:1 at the same time. In this case the 18 patties can be staged in one tray and stacked up to six high.

These charts indicate how may pieces of each individual menu items fit in the trays.

WEEKEND(S)	REGULAR MENU					
Recommended Tray Size/ Recommended Stack	9 / 3	9 / 3	8 / 3	1 / 1	8 / 1	8 / 1
Ultra High Volume	18 / 6	15 / 3	15 / 3	1 / 1	10 / 1	14 / 1
Units	Trays	Trays	# Pieces	Bags	# Pieces	# Pieces
Time Period	10:1	4:1	GRCK	NUGG	McCK	FISH

WEEKEND(S)	BREAKFAST MENU							
Recommended Tray Size/ Recommended Stack	30 / 1	12 / 3	6 / 3	6 / 1	6 / 3	15 / 3	5 / 1	9 / 1
Ultra High Volume	30 / 1	24 / 6	18 / 3	6 / 1	18 / 3	30 / 3	20 / 1	9 / 1
Units	Trays	Trays	Trays	Trays	Trays	Trays	Trays	Trays
Time Period	BISC	SAUS	FOLD	SCRA	ROUN	CBAC	MUFF	BURR

Operation

Operating Tips and Menus

LUNCH (REGULAR) MENU						
Product	**Stack (maximum)**	**Tray Amount (maximum)**	**Units**	**Liner**	**Tray Type**	**Maximum Hold**
10:1	6	18	Trays	Yes	1/3 size plastic	25
4:1	3	15	Trays	Yes	1/3 size plastic	25
Grilled Chicken Deluxe	3	15	# Pieces	Yes	1/3 size plastic	30
Nuggets	1	1 Bag	Bags	No	1/2 size wire	20
Crispy Chicken Deluxe	1	10	# Pieces	No	1/2 size wire	20
Fish Fillet Deluxe	1	12	# Pieces	No	1/2 size wire	30

NOTE: All products reflect maximum holding time in the UHC. All products can be held for an additional 10 minutes in the transfer bin.

Operating Tips and Menus

BREAKFAST MENU						
Product	**Stack (maximum)**	**Tray Amount (maximum)**	**Units**	**Liner**	**Tray Type**	**Maximum Hold**
Biscuits	1	30	Trays	Yes	Full size plastic	***50
Sausage	6	24	Trays	Yes	1/3 size plastic	60
Folded Egg	3	18	Trays	Yes	1/3 size plastic	20
Scrambled Egg	1	6	Trays	Yes	1/3 size plastic	20
Round Egg	3	18	Trays	Yes	1/3 size plastic	20
Canadian Bacon	3	30 (10 rows of 3 overlapped)	Trays	Yes	1/3 size plastic	*60
Muffins	1	20	Trays	Yes	Full size plastic	20
Burritos mix/rolled	1	1 batch 9 burritos single layer	Batch/Tray	No	1/3 size plastic	**30/20

NOTE: All products reflect maximum holding time in the UHC. All products can be held for an additional 10 minutes in the transfer bin.

* *Time reflects UHC only. Carter Hoffman Cabinet still remains at 90 minutes.*

** *Burrito mix cannot be held in the Carter Hoffman Cabinet.*

*** *Testing to increase holding from 50 to 60.*

Maintenance

Cleaning and Preventative Maintenance

DAILY CLEANING

1. At the end of the operating day, turn the unit to clean mode. Refer to page 13.
2. Remove all plastic and wire trays. Take the trays to the sink for cleaning.

   Wash the trays in a hot **McD All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** solution as drawn through the sink proportioner or mix 0.3 fl. oz. **McD APSC (HSC)** for each gallon of solution.

   Rinse the trays thoroughly under hot water.

   Sanitize the trays by immersing in **McD Sink Sanitizer (HCS)** solution, (1 pack per 10 gallons of water) or **McD Sanitizer (HCS)** solution (4 packs per 10 gallons of water), for at least 1 minute.

   Remove from the sanitizer solution and allow to air dry.

   NOTE: DO NOT use MCD Sink Sanitizer (HCS) to clean the exterior of the UHC.
3. Let the unit cool until the display reads *SAFE TO CLN*. Use the cabinet cleaning brush to remove any remaining buildup on the slot surface.

   NOTE: DO NOT use any other tool other than the cabinet cleaning brush to clean the cabinet shelves. Wire brushes, abrasive pads, or metal scrapers will permanently damage the surface of the cabinet slot.
4. With the cabinet cleaning brush, remove all loose particles by pushing the debris out the opposite end of the cabinet.
5. Wrap a cloth soaked with McD APSC (HCS) around the cabinet cleaning brush. Use to wipe excess grease from the shelves, control panel and bottom of the unit.
6. Wipe clean all exterior cabinet surfaces with a clean, sanitized towel that has been soaked in **McD APSC (HCS)**.

WARNING!!

DO NOT use any other cleaner than McD APSC (HCS). Using other compounds may result in damage to control components.

PREVENTATIVE MAINTENANCE

The best preventative maintenance measures are the proper installation of the equipment and a program for routinely cleaning the unit.

If maintenance or repairs are required, contact your local Blodgett service company.

Weekly Maintenance

Verify the calibration of the heated plates. Use the Atkins Temperature sensor along with the following procedure in the morning:

1. Turn on power to the unit.
2. Face the front of the unit. Place your hand on the left access panel to verify motor operation. Air should be circulating if the motors are operational. Be sure the louvers are not blocked with debris. If any blockage exists, use the brush provided to scrape and remove debris.
3. Allow each shelf to stabilize at the holding temperature (approximately 20 minutes). Slide the sensor into the cavity to the center of the plate.
4. Allow three minutes for the sensor to equilibrate in temperature and proceed to read the temperature using the calibrated temperature sensor. If the temperature varies from the setpoint by more than $\pm 5°F$ (3°C), contact your Blodgett service company.

WARNING!!

Always disconnect the appliance from the power supply before servicing or cleaning.

Håndbog for installering og brug af Universalvarmekabinet

Introduktion

Beskrivelse

Blodgett Universalvarmekabinettet er en korttidsopbevaringsanordning udviklet til at vedligeholde friskheden af forskellige fødevareprodukter. Universalvarmekabinettet har fire produktspalter, som kan kontrolleres uafhængigt af hinanden. Kontrolpaneler er placeret over hver spalte både på forsiden og bagsiden af kabinettet. Alle indstillingsvalg kan betjenes enten fra forsidens eller bagsidens kontrolpanel.

Afbryder – kontrollerer elforsyningen til kabinettet.

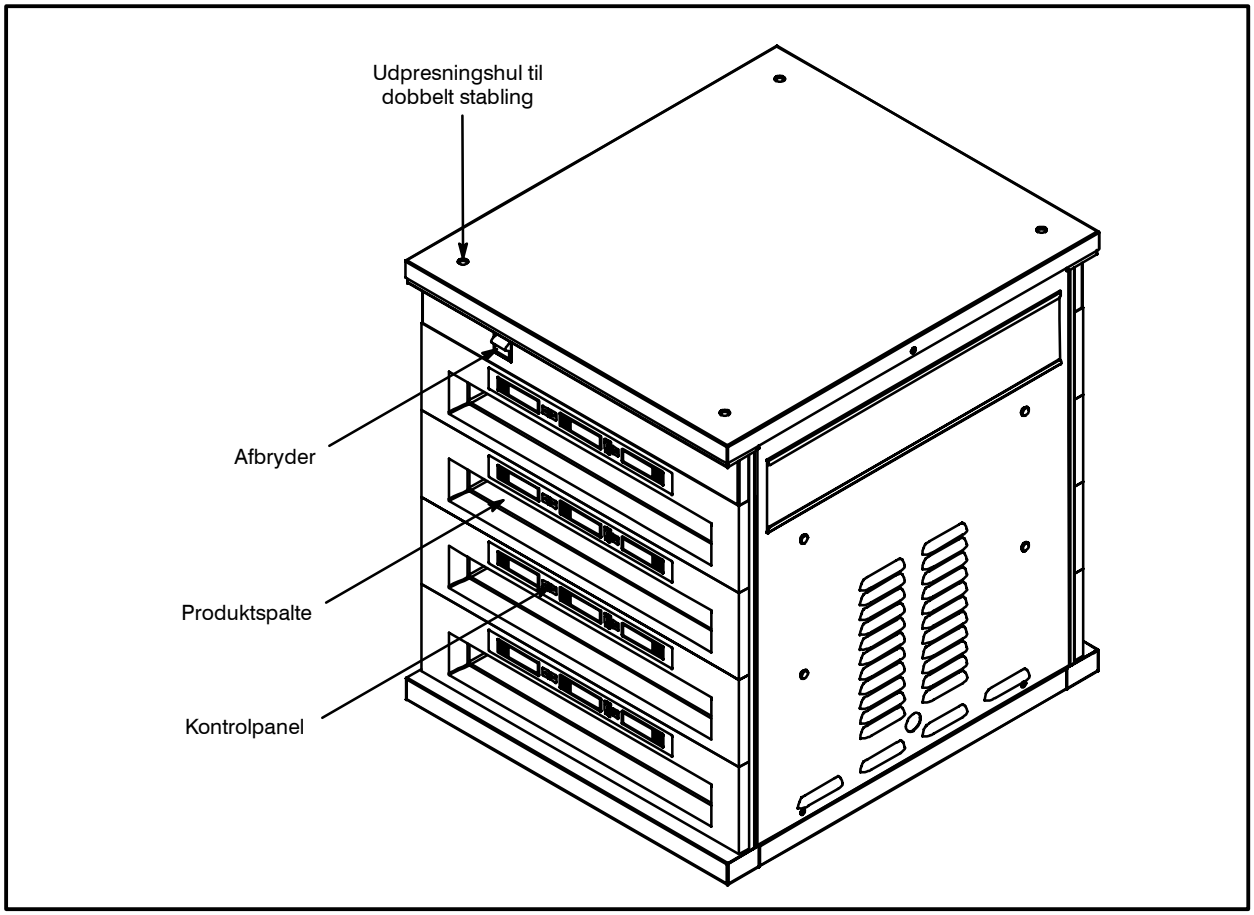
Produktspalte – holder indtil tre bakker med produkter pr. spalte.

Kontrolpanel – viser holdetiden og produktvalget for hver bakkeposition.

1/3 – størrelse produktbakke – udviklet til alle grillede produkter (kød, æg, kylling). Denne bakke vedligeholder produktets fugtighed.

1/2 – størrelses krummebakke med trådramme – udviklet til stegte produkter (sprød kylling, nuggets, fileer). Bakken afholder de stegte krummer fra at falde ned gennem rammerne. Den lader også fugtighed slippe ud, så ydersiden af produktet holdes sprødt.

Fuldstørrelses produktbakke – udviklet til brødprodukter (biscuits og muffins). Denne bakke tillader, at en lille smule fugtighed slippes ud.



Figur 1

Levering og placering

LEVERING OG INSPEKTION

Alle Blodgett varmekabinetter forsendes i transportkasser for at undgå beskadigelse. Ved levering af Deres nye enhed:

- Efterse forsendelseskassen for ydre beskadigelse. Ethvert tegn på beskadigelse skal noteres på forsendelseskvitteringen, som skal underskrives af chaufføren.
- Tag enheden ud af kassen og efterse den for indvendig beskadigelse. Transportfirmaet vil tage ansvaret for skjult beskadigelse, såfremt det underrettes indenfor femten dage efter leveringen, og forsendelseskassen bevares i inspektionsøjemed.

Blodgett Oven Company kan ikke påtage sig ansvar for tab eller beskadigelse, der er sket under transporten. Transportfirmaet påtog sig fuldt ansvar for levering i god stand, da det accepterede leveringen. Imidlertid er vi forberedt på at bistå Dem i at gøre Deres krav gældende, hvis det er nødvendigt.

Hvert universalvarmekabinet er udstyret med følgende:

- Håndbog til udstyret
- PM-kort
- Træningsvideo
- Hurtig opslagsguide
- Rengøringsbørste.

På dette tidspunkt skal De udfylde det servicekontrolkort, der blev sendt sammen med Deres ovn.

PLACERING

De følgende spillerum er nødvendige for betjening.

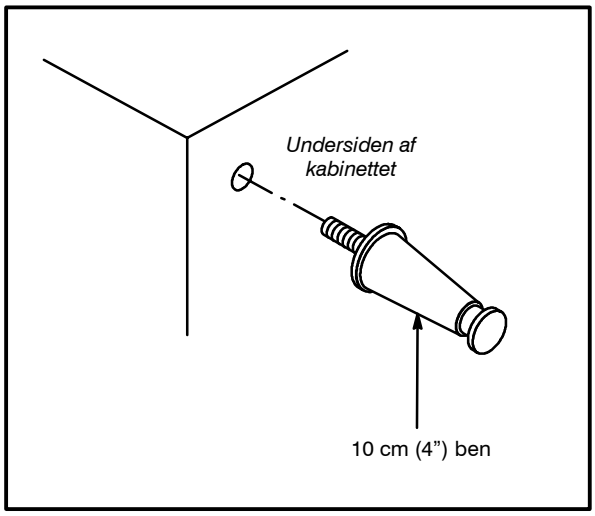
- Kabinettets sider – 56 cm (22”)
- Kabinettets bagside – 64 cm (25”)

Installering

Samling

MONTERING AF BENENE

1. Læg enheden på siden.
2. Skru et 10 cm (4”) ben ind i hvert af de fire huller, som findes ved hjørnerne på varmekabinettets underside. Se Figur 2.
3. Brug et hensigtsmæssigt stykke værktøj til at stramme sekskantmøtrikken ovenpå hvert ben.
4. Sæt enheden på benene.



Figur 2

MONTERING PÅ STATIV

1. Enheden placeres ovenpå kærren.

   BEMÆRK: Det skal sikres, at de låsebare hjul vender mod forsiden af kabinettet, den side, hvor afbryderen sidder.
2. Enhedens hjørner skrues fast til stativet fra undersiden af stativets top vha. de medfølgende 3/8” x 5/8” bolte.

DOBBELT STABLING

1. De fire udpresningshuller i oversiden af den nederste enhed åbnes.
2. Den øverste enhed sættes på plads ovenpå den nederste.
3. Sidepanelerne fjernes på den nederste enhed.
4. Den nederste enhed fæstnes til den øverste vha. de medfølgende 3/8” x 5/8” lange bolte.

   BEMÆRK: Hullerne i undersiden af den øverste enhed er de samme som hullerne til benene. Hullerne oveni den nederste enhed er udpresningshullerne.
5. Sidepanelerne sættes på igen.

Samling

MONTERING PÅ DOBBELT UNIVERSALVARMEKABINETSBORD MED LØFTEBESLAG

Universalvarmekabinettet kan monteres på bordet med henblik på adgang fra en eller to sider. Se Figur 3. For adgang fra to sider placeres enheden på midten af bordet. For adgang fra kun en side monteres enheden på linie med bagkanten af bordet.

De skal sikre, at De har de rigtige monteringsbeslag til den opstilling, De vil bruge. De henvises til følgende tabel.

Monteringsmåde	Beslagets længde
Tosidet adgang	Kort (15,5 cm, 6”)
Ensidet adgang	Lang (31 cm, 12”)

BEMÆRK: Installationen kræver to stk. beslag pr. universalvarmekabinet.

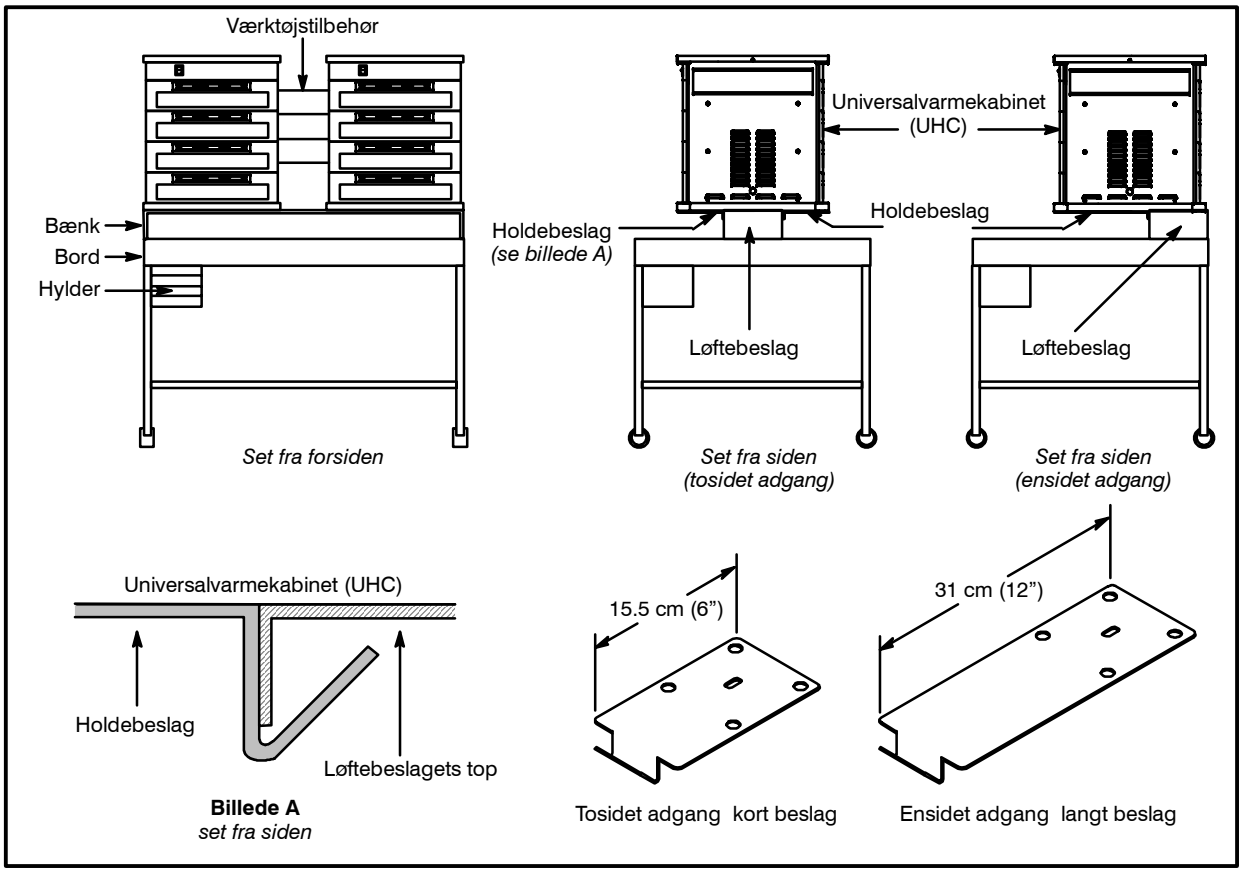
1. Enheden placeres ovenpå løftebeslaget på det dobbelte universalvarmekabinetsbord.
2. Midterhullet på hvert holdebeslag stilles på linie med et benmonteringshul på undersiden af enheden. To beslag boltes til undersiden af hvert universalvarmekabinet vha. de medfølgende 3/8” x 5/8” bolte. Det skal sikres, at den formede vinkel på beslaget griber om underkanten af bænken. Se Figur 3.

For tosidet adgang

Et beslag monteres på det yderste forhjørne af hvert universalvarmekabinet. Det andet beslag monteres på det bagerste ydre hjørne af hvert universalvarmekabinet.

For ensidet adgang

Et beslag monteres på det ydre forhjørne af hvert universalvarmekabinet. Det andet beslag monteres på det inderste forhjørne af hvert universalvarmekabinet.



Figur 3

Installering

Elektriske forbindelser og den første igangsætning

ELEKTRISKE FORBINDELSER

BEMÆRK: Elektriske forbindelser må kun tilsluttes af en kvalificeret installatør.

BEMÆRK: De elektriske forbindelser skal tilsluttes under overholdelse af nationale og lokale sikkerheds– og byggevedtægter.

Ledningsdiagrammer findes på indersiden af det højre sidepanel.

Universalvarmekabinettet er udstyret med et trebensstik med jordforbindelse af hensyn til Deres sikkerhed mht. elektrisk stød, og skal sættes i en korrekt jordforbundet stikkontakt. **Dette stiks jordben MÅ IKKE skæres af eller fjernes fra stikket.**

DEN FØRSTE IGANGSÆTNING

1. Universalvarmekabinettet tilsluttes en stikkontakt.
2. Afbryderen vippes til ON (tændt). Alle kontroldisplayerne tændes.
3. Spalternes temperaturer skal overvåges. Det vil tage ca. 15 minutter for spalterne at varmes op fra stuetemperatur til 68°C (155°F) indstillingen. Det vil tage ca. 25 minutter for spalterne at varmes op fra stuetemperatur til 93°C (200°F) indstillingen.

BLODGETT OVEN COMPANY KAN IKKE PÅTAGE SIG NOGET ANSVAR FOR TAB SOM FØLGE AF UKORREKT INSTALLATION.

kW/sektion	Spænding	Fase	Frekvens(Hz)	Maks. belastning	
				L1	N
2.3–3.5	208–240	1N	50/60	12–15	12–15

Sikkerhedsinformation

DE OPLYSNINGER, DER FINDES I DETTE AFSNIT, ER BEREGNET TIL BLIVE BRUGT AF KVALIFICERET BETJENINGSPERSONALE. KVALIFICERET BETJENINGSPERSONALE ER DEM, SOM GRUNDIGT HAR LÆST ALLE OPLYSNINGERNE I DENNE HÅNDBOG, ER BEKENDTE MED ENHEDENS FUNKTIONER OG/ELLER HAR TIDLIGERE ERFARING MED DET BESKREVNE UDSTYR. AT FØLGE DE HERI ANBEFALEDE PROCEDURER , VIL SIKRE DEN BEDST MULIGE PRÆSTATION OG LANG TIDS PROBLEMFRI SERVICE.

Tag venligst tid til at læse de følgende sikkerheds– og brugsanvisninger. De er nøglen til korrekt betjening af Deres Blodgett universalvarmekabinet.

SIKKERHEDSTIP

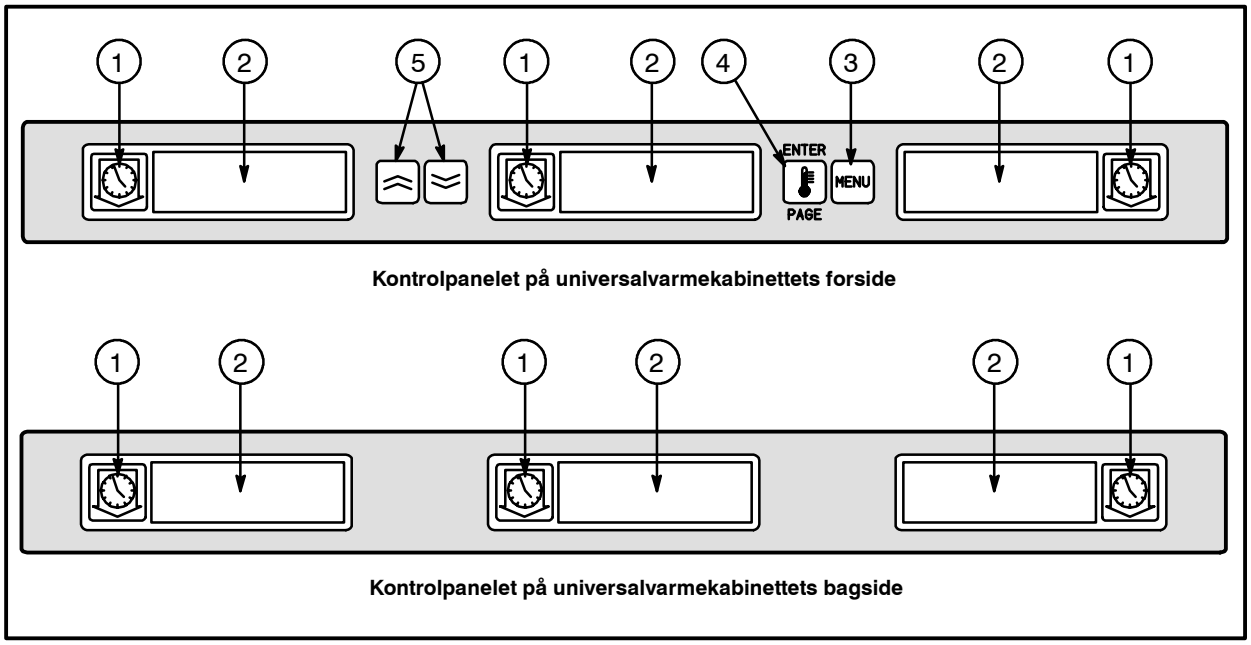
Læs før betjening af hensyn til Deres sikkerhed

Generelle sikkerhedstip:

- FJERN IKKE kontrolpanelerne, medmindre enheden er trukket ud af stikket.
- BRUG IKKE universalvarmekabinettet, medmindre det er blevet korrekt installeret og afprøvet.
- BRUG IKKE universalvarmekabinettet, medmindre alle service– og adgangspaneler er på plads og fæstnet forsvarligt.
- Udvis forsigtighed, når universalvarmekabinettet er i brug, så De undgår at berøre de opvarmede overflader.

Betjening

Beskrivelse af kontrolpanelerne



Figur 4

FORSIDENS KONTROLPANEL

1. TIMER–TASTER – starter eller stopper den timer, der svarer til hver bakkes position. Timer–tasterne slukker også hørlige alarmer. Der er tre timer–taster på hvert forpanel (venstre, midt og højre).
2. DISPLAYERNE – viser produktvalget og holdetiden for hver bakkeposition. Displayerne giver også programmeringsinformation i programmode. Der er tre displayer på hvert forpanel (venstre, midt og højre).
3. MENUTAST – tryk for at vælge måltidsændringer (morgenmad til frokost), rengøringsmode og for at slukke eller tænde for individuelle spalter. Menutasten giver også adgang til progammode.
4. TEMPERATUR/ENTER/PAGE (SIDE)–TAST – denne tast har tre særskilte funktioner.
   - Vis spaltetemperaturinformation
   - Iværksæt driftsændringer
   - Vælg side–rammerne i programmode.
5. OP og NED PILE–TASTERNE – trykkes for at øge/mindske variabler eller ændre valg.

BAGSIDENS KONTROLPANEL

BEMÆRK: Bagpanelerne bruges kun til operative funktioner. Al programmering skal foretages på forpanelerne.

1. TIMER–TASTER – starter eller stopper den timer, der svarer til hver bakkes position. Timer–tasterne slukker også hørlige alarmer. Der er tre timer–taster på hvert forpanel (venstre, midt og højre).
2. DISPLAYERNE – viser produktvalget og holdetiden for hver bakkeposition. Der er tre displayer på hvert forpanel (venstre, midt og højre).

Normaldrift–moden er kontrolsystemets normale mode, hvor alle spalter er ved den rette temperatur, og ingen alarmer er aktiverede. Produktinformation og holdetid vises på displayerne.

KONTROL AF SPALTERNES TEMPERATURER

Hvert produktvalg har dets egen temperaturindstilling og produktholdetid. Alle produkttimere går uafhængigt af hinanden.

Spaltetemperaturen er kontrolleret af temperaturindstillingen på produktindtastningen længst til venstre i hver spalte, set fra kabinettets forside (siden med afbryderen). Produktvalg, som har en anden holdetemperatur end den venstre produktenhed, vil ikke kunne indtastes i overensstemmelse med denne spaltes konfiguration.

DISPLAYINFORMATION

I normaldrift–mode giver spaltedisplayerne de følgende oplysninger:

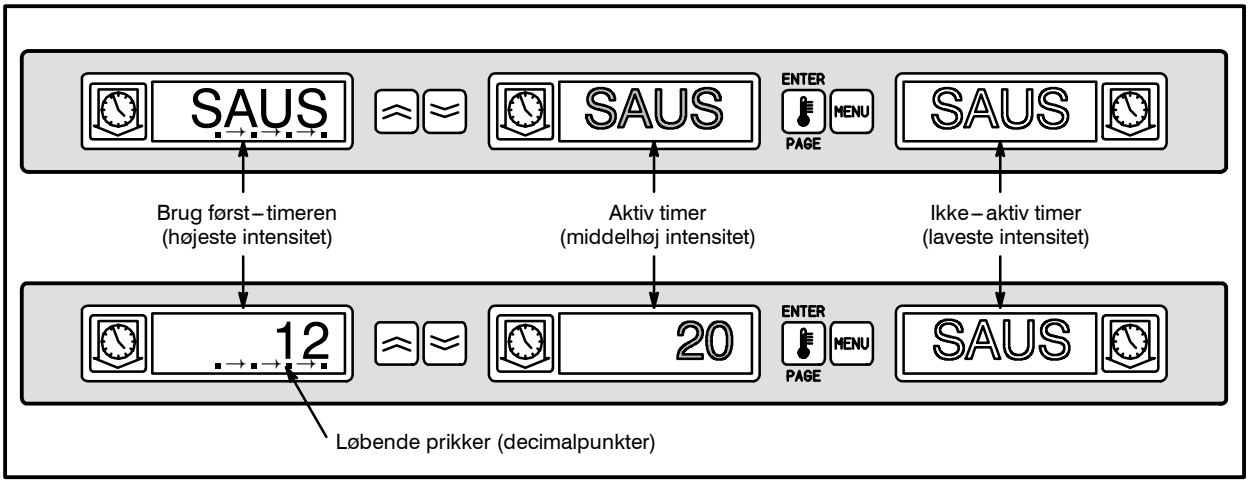
- Produktvalget for hver bakkeposition.
- Den tilbageværende holdetid (i minutter) for aktive timere.

BEMÆRK: En aktiv timer viser skiftevis produktvalget og den tilbageværende tid. Ikke–aktive timere viser kun produktvalget.

DISPLAYIDENTIFIKATION

Eftersom der er tre særskilte displayer for hver spalte, er det vigtigt at identificere produkternes status for hvert display. Normaldrift–moden viser holdetidens status vha. ændring i displayintensiteten. Displayerne har tre intensitetsniveauer til at vise produkternes status.

- BRUG FØRST– DISPLAY (USE FIRST) – angiver det produkt, der har den korteste holdetid tilbage. Dette display udviser det klareste intensitetsniveau og har løbende prikker langs underkanten af displayet.
- AKTIV TIMER – angiver en aktiv timer for et produkt, der ikke har den korteste holdetid tilbage. Dette display udviser et middelhøjt intensitetsniveau.
- IKKE–AKTIV TIMER – for disse vises kun produktvalget. Dette display udviser det laveste intensitetsniveau.



Figur 5

Betjening

Betjening af timeren

Start af en timer

1. Tryk på TIMER–TASTEN ovenover den ønskede bakkeposition for at starte timeren. Timeren tæller nedad fra en forudindstillet værdi og viser skiftevis produktvalg og den tilbageværende holdetid.
2. Vent mindst 3 sekunder før der trykkes på en anden timer knap for at begynde en anden timerfunktion.

BEMÆRK: Hvis mere end én produktbakke kører på samme timer, vil bakken med den mindste tilbageværende holdetid være angivet med 'use first' (brug først)–displayet.

Justering af en timer

1. Tryk på TIMER–TASTEN for at aktivere produkttimeren (hvis den ikke allerede er aktiveret).
2. Tryk på TIMER–TASTEN igen inden 3 sekunder for at mindske holdetiden med 5 minutter.

   BEMÆRK: Holdetiden vil mindskes med 5 minutter, hver gang der trykkes på produkt–tasten.
3. Timeren aktiveres 3 sekunder efter, at man har trykket på tasten sidste gang. Displayet viser den maksimale holdetid for produktet og ændres til displayintensitet 3 (klarest). Displayet viser skiftevis den tilbageværende holdetid og produkt–displayangivelsen.

Standsning af timeren

1. Tryk på TIMER–TASTEN over spaltepositionen for at slukke for en aktiv timer. Timeren vil standse. Displayet vil ændres til ikke–aktiv status.

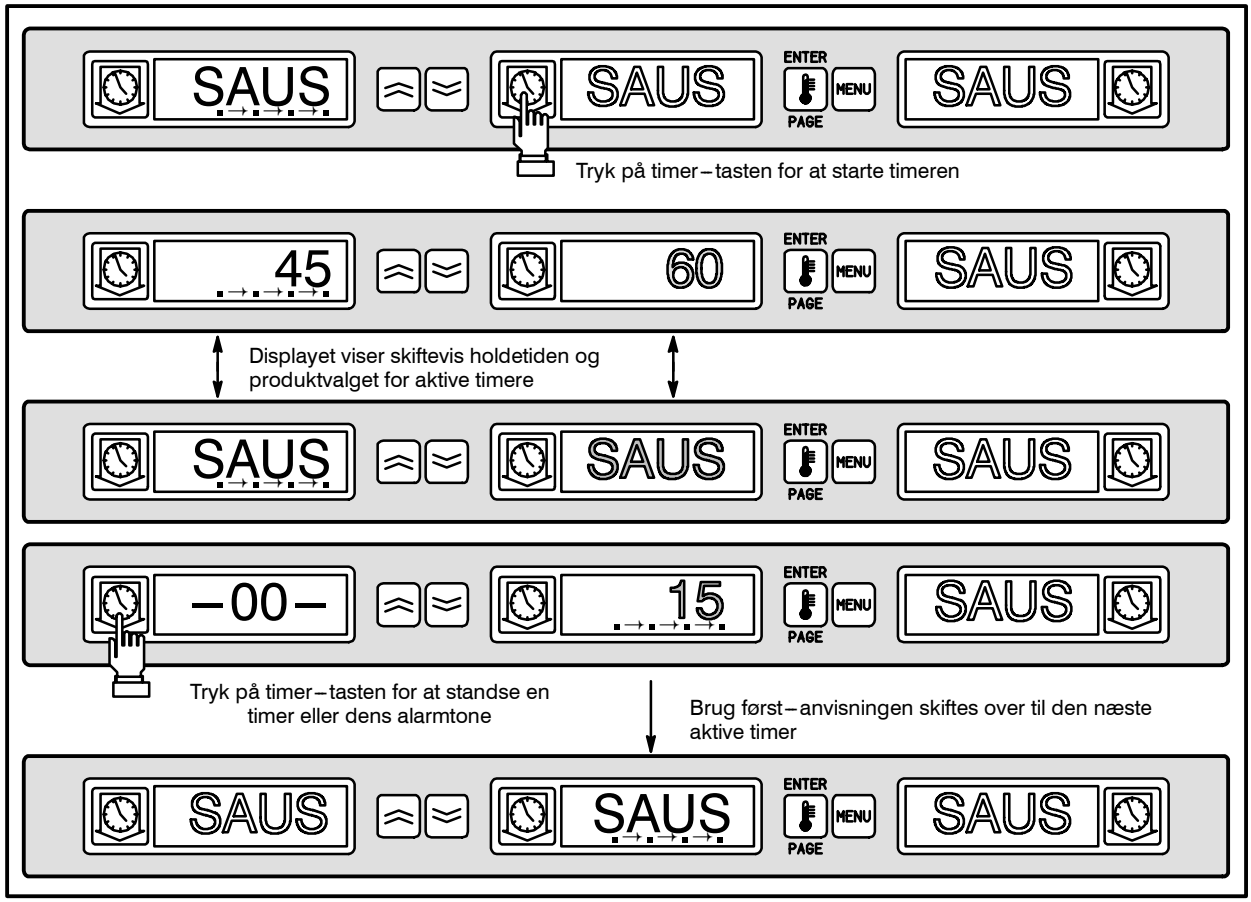
Tiden udløbet

1. Tiden udløbet–alarmen gør betjeningspersonalet opmærksom på, at produktets holdetid er udløbet. Når den tilbageværende holdetid når nul, vil en alarmtone høres, og displayet vil vise *–00–*.

   Alle andre aktive displayer på kabinettet vil skifte til det laveste intensitetsniveau indtil der slukkes for alarmtonen.
2. Tryk på TIMER–TASTEN for at nulstille det udløbne timerdisplay og slukke for alarmtonen.

   Hvis andre timere på kabinettet er udløbet, vil alarmtonen høres, indtil alle udløbne timere er blevet nulstillet.
3. Når alle timere er blevet nulstillet, vil de aktive timere igen vise normal status. 'Use first'–status skiftes over til den næste timer med den mindste tilbageværende holdetid.

Betjening af timeren



Figur 6

Betjening

Valg af måltid

Valg af morgenmad eller frokost

BEMÆRK: Det følgende eksempel gælder for valg af morgenmad. Den samme procedure gælder for valg af frokost.

1. Tryk på MENUTASTEN for at ændre produktvalget for spalten fra morgenmad til frokost. Alle displayerne fremhæves.
2. Tryk på ENTER–TASTEN for at aktivere måltidsvalget. Displayerne vil skifte til ikke–aktiv mode.

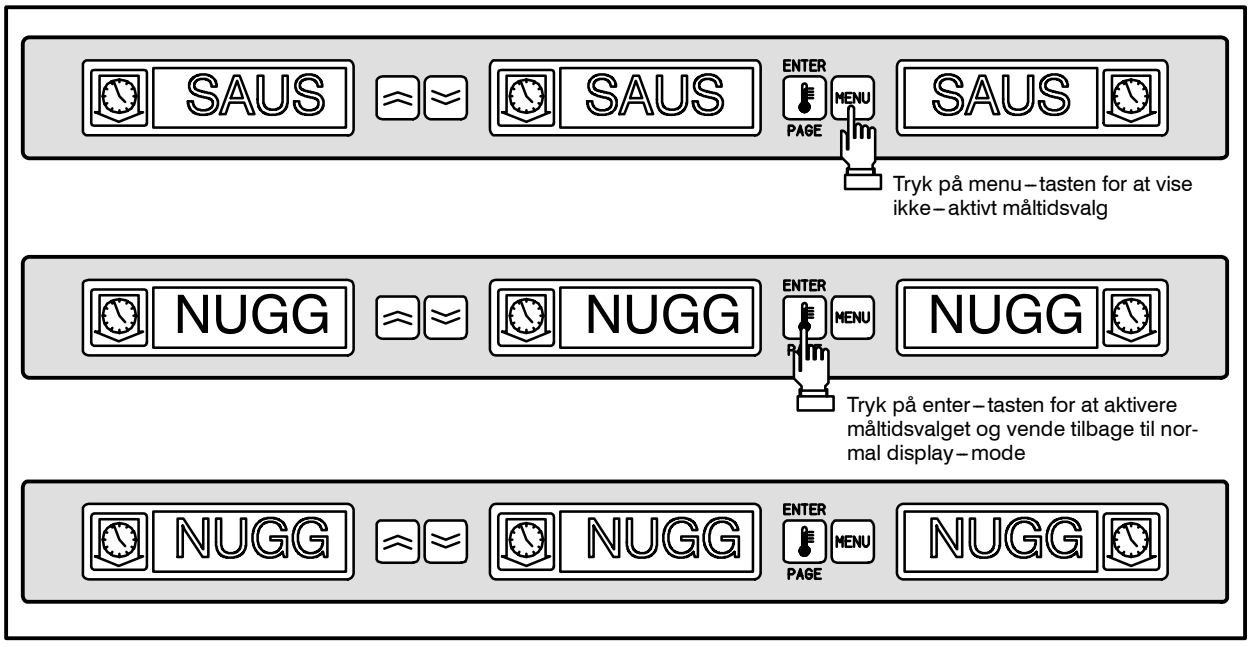
   BEMÆRK: Hvis man ikke trykker på enter–tasten indenfor 5 sekunder, vil produktvalget vende tilbage til morgenmad som måltidsvalg.

Ændring af måltidsvalg

Aktive timere vil ikke omstilles til det nye måltidsvalg, før de stoppes eller holdetiden udløber og de nulstilles. Aktive timere stoppes, når der trykkes på timer–tasten.

Hvis produktvalget for måltidet har en holdetemperatur, der er anderledes end det aktuelle måltid, vil en høj eller lav temperaturalarm vises for at gøre medarbejderen opmærksom på, at holdetemperaturen er ved at skifte. Hvis situationen med den høje eller lave temperatur vedvarer i to minutter eller længere, vil en alarmtone høres. Man kan stoppe alarmen ved at trykke på en hvilken som helst timer–tast. Dette har ingen indvirkning på timerens funktion, medmindre man trykker på timer–tasten igen. Displayet vil skiftevis vise produktvalget og alarmmeddelelsen, indtil spaltens temperatur er indenfor de forudindstillede grænser.

Hvis der ikke trykkes på nogen tast, vil alarmmeddelelsen automatisk nulstilles, når spaltens temperatur er indenfor de forudindstillede grænser.



Figur 7

Rengøringsmode

Rengøringsmoden ændrer temperaturindstillingen for alle spalter i kabinettet til 52°C (125°F).

Start i rengøringsmode

1. Tryk på MENU–TASTEN for at rulle til rengøringsmode–medelelsen, *CLN MODE* (RENG∅RINGSMODE)
2. Tryk på ENTER–TASTEN for at aktivere rengøringsmoden. Alle spalter vil omstilles til rengøringsmode.

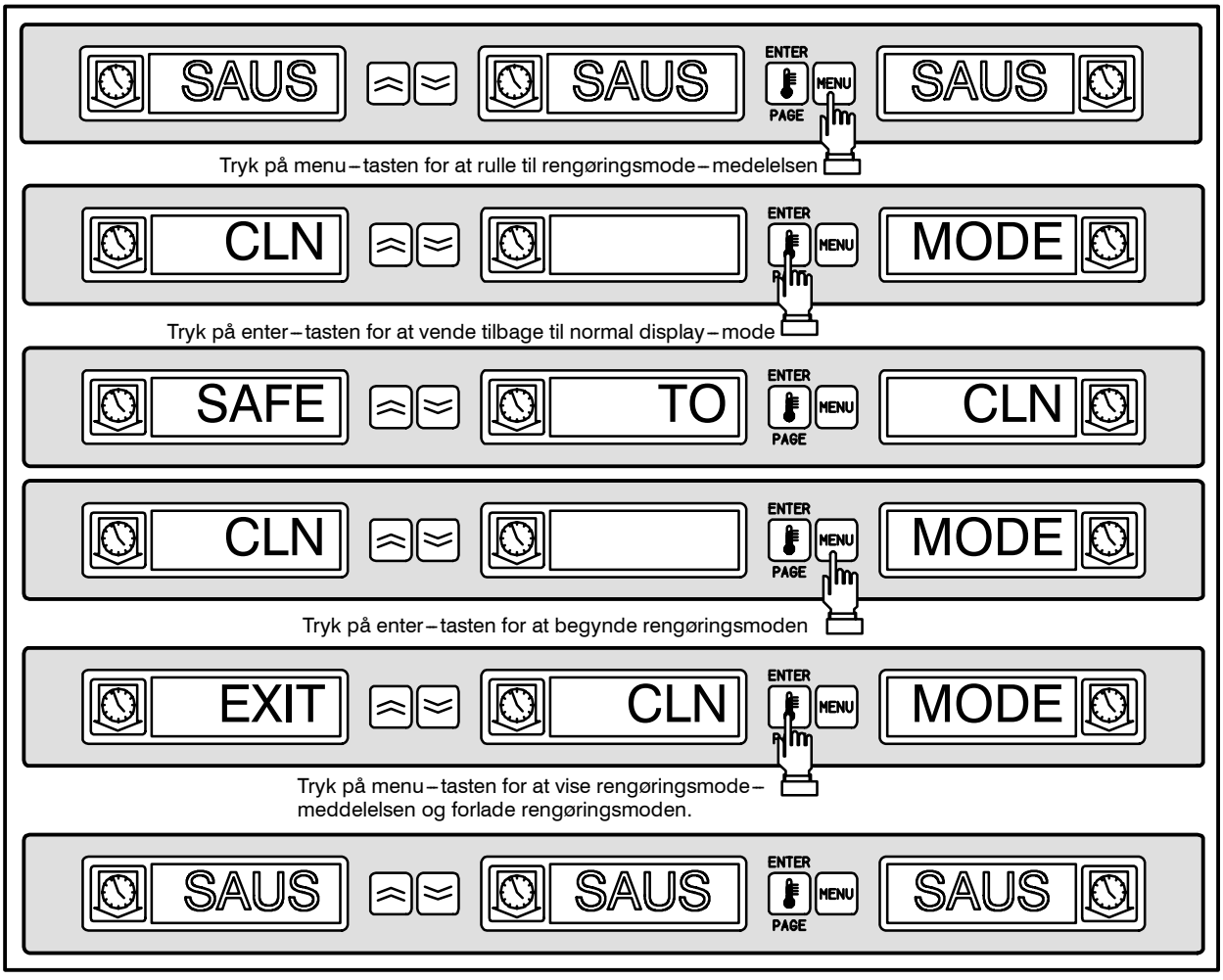
   BEMÆRK: Hvis man ikke trykker på enter–tasten indenfor 5 sekunder, vil kontrolsystemet vende tilbage til det tidligere måltidsvalg.

   Hvis temperaturen er over 52°C (125°F), vil displayet skiftevis vise *SLOT CLN MODE* (spalterengøringsmode) og *NOT SAFE YET* (ikke sikkert endnu). Displayet vil vise *SAFE TO CLN,* når spalterne er 52°C (125°F).

Sådan forlader man rengøringsmode

1. Tryk på MENU–TASTEN, så displayet viser .
2. Tryk på ENTER–TASTEN for at forlade rengøringsmode og vende tilbage til normal funktion. Spalterne vil skiftevis vise *SLOT TEMP LOW* (spalternes temperatur er lav) og produktvalg, indtil temperaturen er indenfor de normale anvendelsesgrænser.

   BEMÆRK: Hvis man ikke trykker på enter–tasten indenfor 5 sekunder, vil spalterne vende tilbage til rengøringsmoden.



Figur 8

Betjening

Spalterne tændt/slukket

Sådan slukker man for spalterne

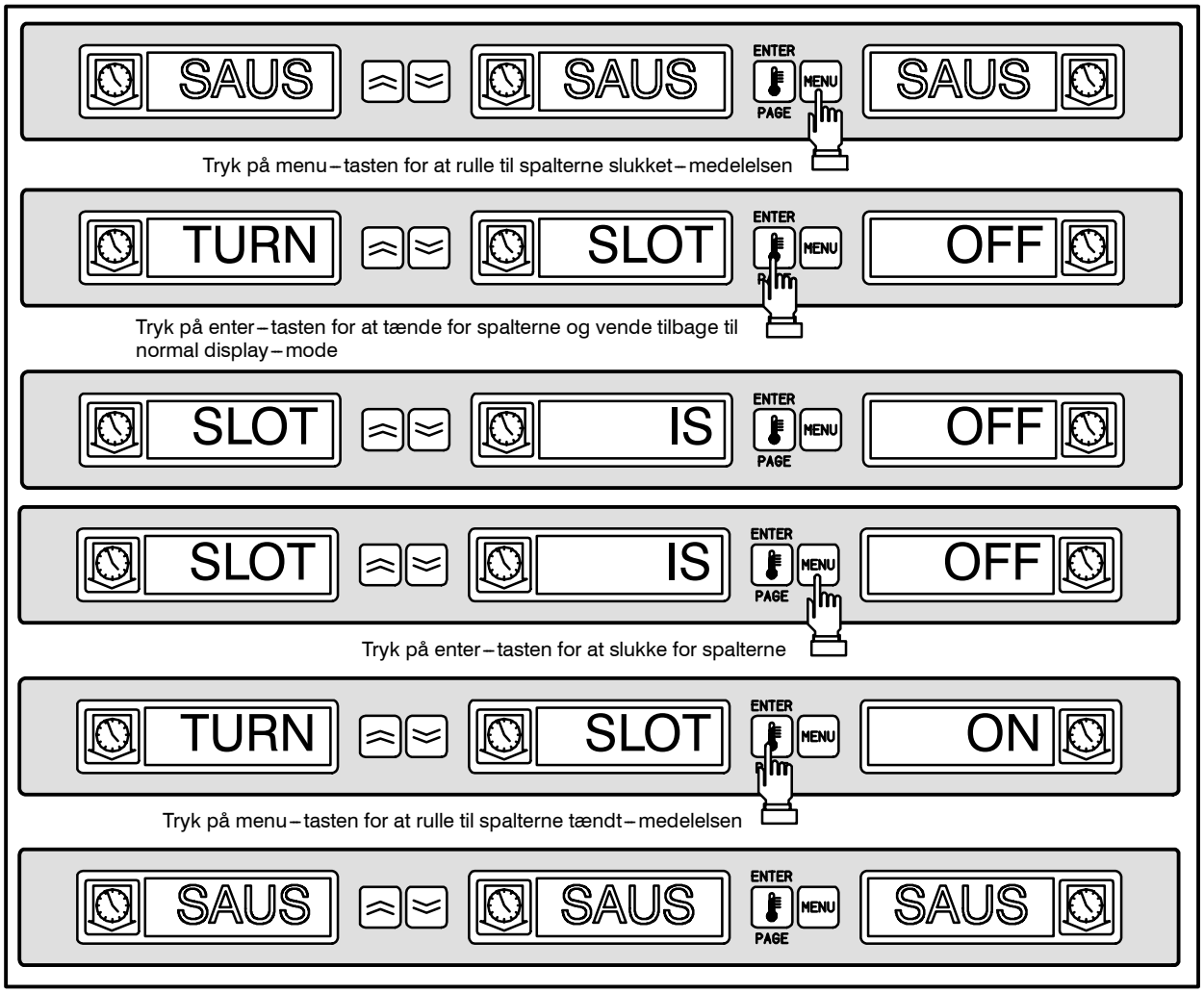
1. Tryk på MENU–TASTEN for at rulle til sluk spalterne–medelelsen, *TURN SLOT OFF.*
2. Tryk på ENTER–TASTEN for at aktivere valget. Displayet vil vise *SLOT IS OFF.*

   BEMÆRK: Hvis man ikke trykker på enter–tasten indenfor 5 sekunder, vil produktvalget vende tilbage til normal-drift-mode.

Sådan tænder man for spalterne

1. Tryk på MENU–TASTEN for at rulle til tænd spalterne–medelelsen, *TURN SLOT ON.*
2. Tryk på ENTER–TASTEN for at aktivere valget og vende tilbage til normaldrift–mode. Displayet vil skiftevis vise *SLOT TEMP LOW* (spalternes temperatur er lav) og produktvalg, indtil temperaturen er indenfor de normale anvendelsesgrænser.

   BEMÆRK: Hvis man ikke trykker på enter–tasten indenfor 5 sekunder, vil spalterne vende tilbage til slukket status.



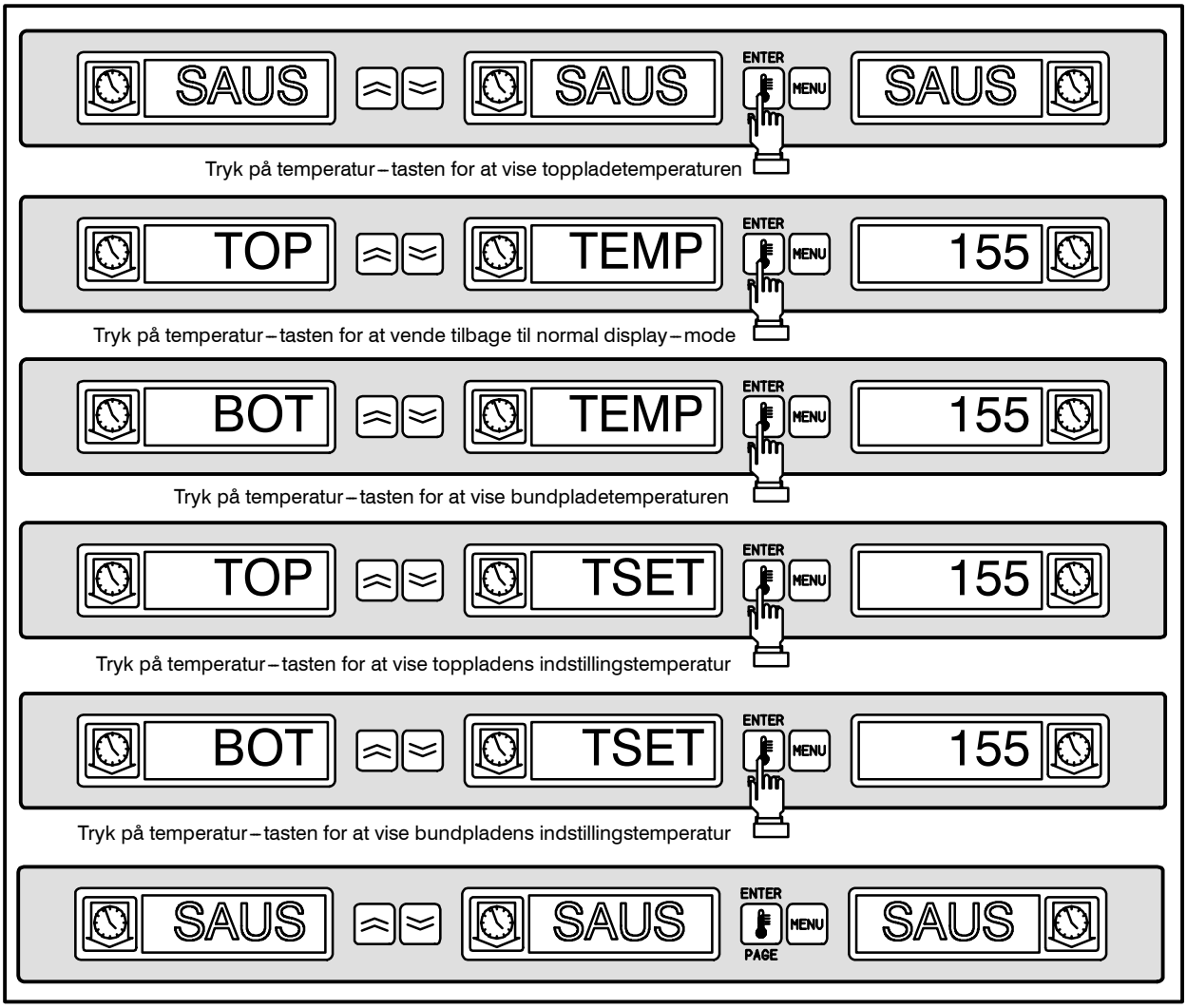
Figur 9

Display af spaltetemperaturinformation

1. Tryk på TEMPERATURE–TASTEN for at rulle gennem de følgende temperaturoplysninger for hver spalte:
   - Topplade faktisk temperatur
   - Bundplade faktisk temperatur
   - Topplade indstillingstemperatur
   - Bundplade indstillingstemperatur

2. Tryk på TEMPERATURE–TASTEN igen for at omstille displayet til normaldrift–mode igen.

   BEMÆRK: Dette display omstilles igen automatisk til normaldrift–mode, hvis man ikke trykker på nogen tast indenfor 5 sekunder.



Figur 10

Betjening

Temperaturalarmer

Der er fem temperaturalarmfunktioner

- Høj temperatur – alarm
- Lav temperatur – alarm
- FDA – alarm
- Sensor – alarm
- Opvarmningstids – alarm

Hvis en alarmtilstand opstår, vil en alarmtone høres, og displayerne vil skiftevis vise produktvalget og en alarmmeddelelse. Timerne kan ikke startes, mens en spalte er i alarmtilstand.

Høj og lav temperaturalarm

Hvis en spaltetemperatur er over eller under de forudindstillede grænseværdier for et produktvalg, vil kontrolsystemet vise den høje eller lave temperaturalarm. Displayet vil vise enten *SLOT TEMP HIGH* eller *SLOT TEMP LOW*. Hvis situationen med den høje eller lave temperatur vedvarer i to minutter eller længere, vil en alarmtone høres. Alarmen kan stoppes ved at trykke på en hvilken som helst timer – tast.

1. Displayet vil skiftevis vise produktvalget og alarmmeddelelsen indtil spaltens temperatur er indenfor de forudindstillede grænser.

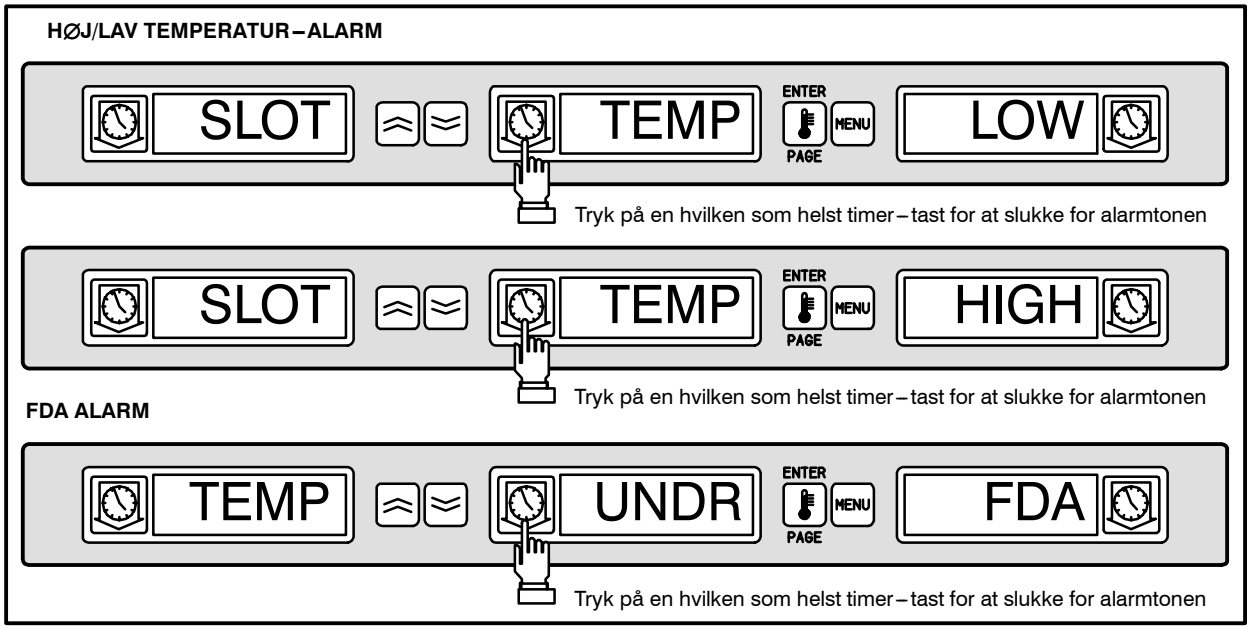
BEMÆRK: Lav temperatur – alarmens alarmtone er undertrykt, mens ovnen først startes. SLOT TEMP LOW – meddelelsen vil vises, indtil spalten er indenfor de forudindstillede grænseværdier.

FDA – alarm (Food and Drug Administration, det amerikanske levnedsmiddeltilsyn)

FDA – alarmen angiver, at spaltetemperaturen er under den forudindstillede grænse for at holde produktet. Alarmtonen vil høres, og displayet vil vise *TEMP UNDR FDA*. Aktive timere vil automatisk blive genindstillet.

1. Alarmtonen slukkes,når der trykkes på en hvilken som helst TIMER – TAST Alarmmeddelelsen vil vedvare, indtil spaltetemperaturen er indenfor de forudindstillede grænseværdier. Hvis man ikke trykker på nogen tast, vil alarmtonen og alarmmeddelelsen vedvare.

Der skal trykkes på en timer – tast for at nulstille FDA – alarmen.



Figur 11

Sensoromrâde – alarm

Sensorfejl – alarmen angiver en sensortemperaturværdi, som er over eller under spaltens anvendelsesgrænser, 10 – 121 °C (50 – 250 °F).

1. Alarmtonen slukkes ved at trykke på en hvilken som helst TIMER – TAST Alarmmeddelelsen vil vedvare, indtil spaltetemperaturen er indenfor de forudindstillede grænseværdier. Elforsyningen til spaltens varmelegemer slukkes automatisk, indtil sensoren repareres.

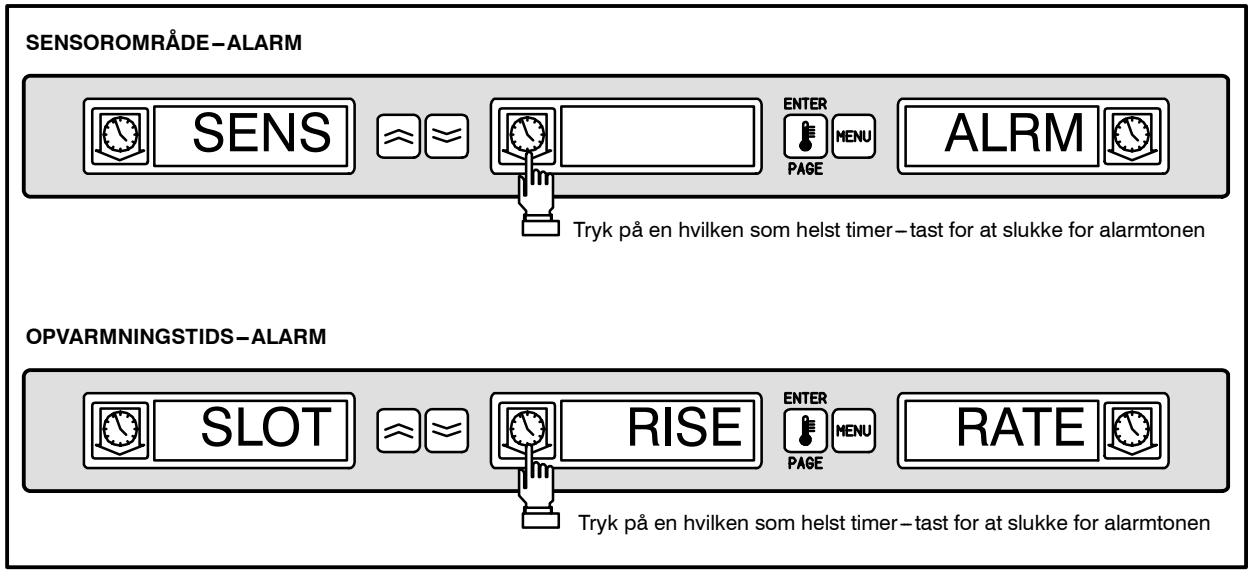
Service er nødvendig for at korrigere en sensor – alarm.

Opvarmningstids – alarm

Opvarmningstids – alarmen angiver, at spaltetemperaturen ikke har nået anvendelstemperaturområdet indenfor den tid, systemet har afsat til opvarmning, når ovnen først startes.

1. Alarmtonen slukkes, når der trykkes på en hvilken som helst TIMER – TAST.

Service er nødvendig for at korrigere en opvarmningstids – alarm.



Figur 12

Betjening

Produktvalg for hver spalte

Programmode bruges til at vælge produkter for hver spalte. Alle produktindstillinger foretages vha. PAGE– og MENU–valg. Hver spalte har en side med menukonfigurationer. Den øverste spalte i kabinettet er spalte 1

- PAGE–(side) tasten vælger spaltesiderne (1–4).
- MENU–tasten vælger menukonfigurationens punkter (måltid og bakkeposition).
- OP/NED–piletasterne vælger blandt de valgbare produkter for hvert måltid.

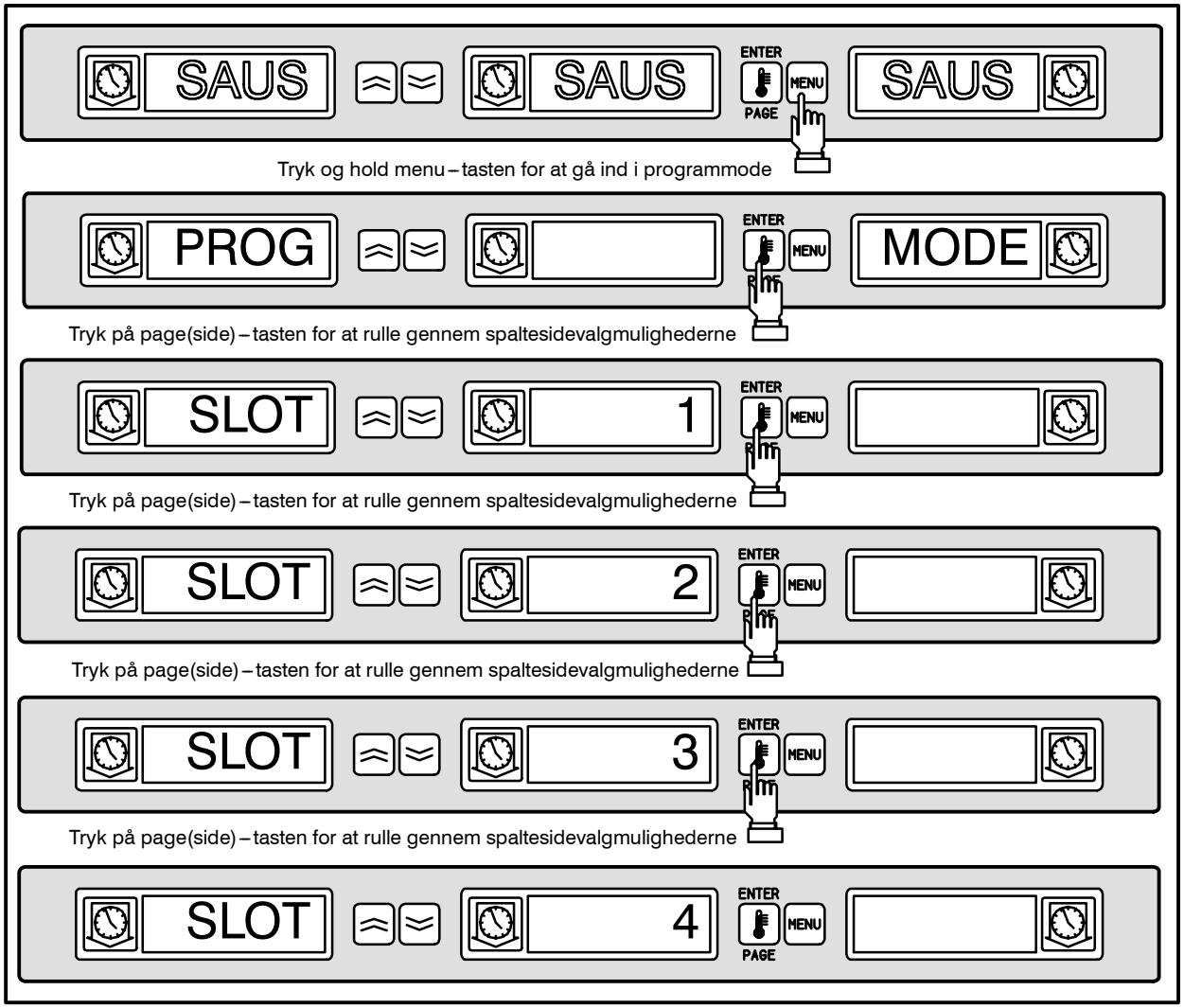
Sådan går man ind i programmode

1. Tryk og hold MENU–TASTEN i mindst 5 sekunder. Displayet vil vise P*ROG MODE.*

Sådan går man ind i sideudvalget

Hver spalteside (1–4) indeholder produktvalg for hvert måltid.

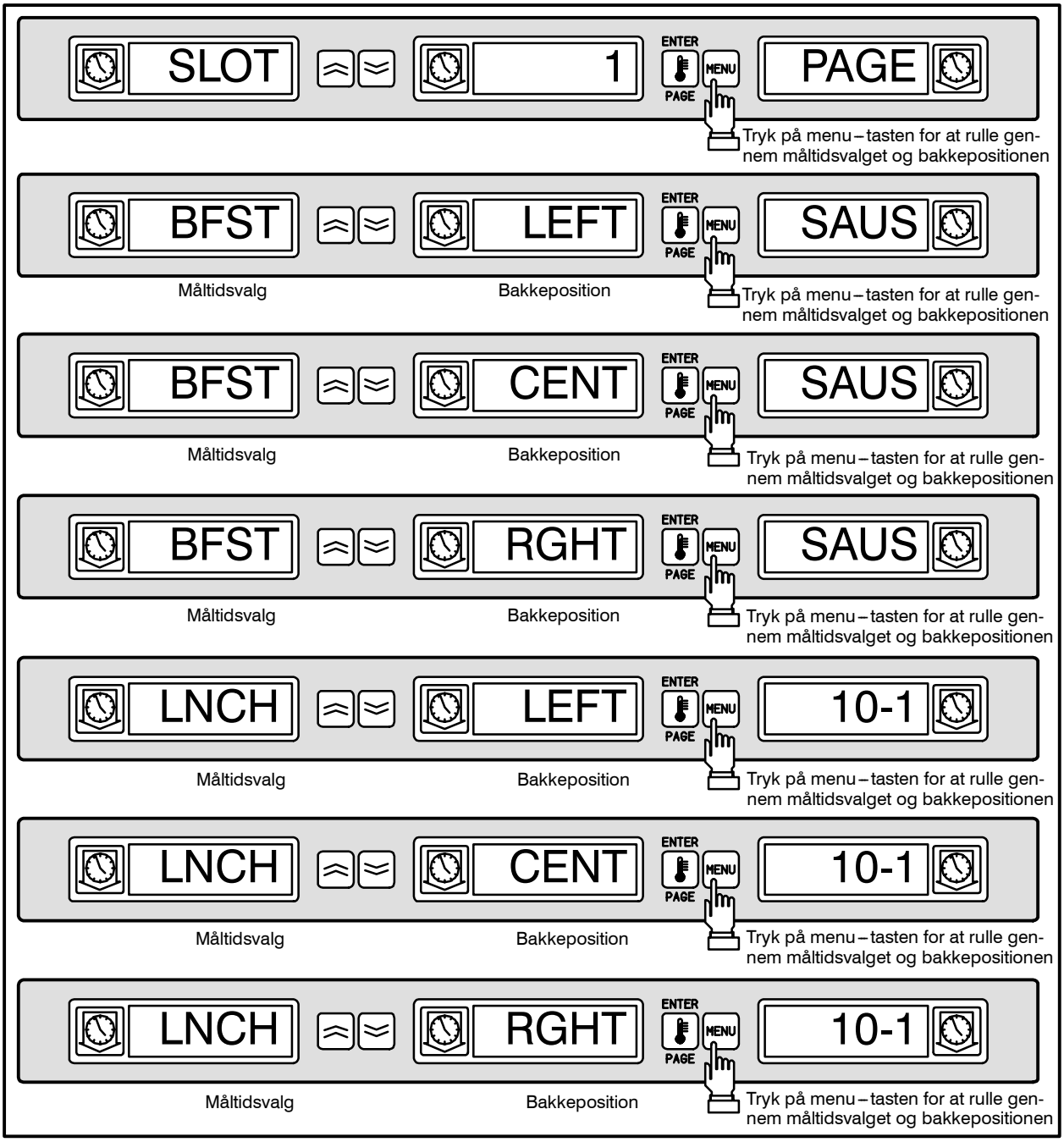
1. Tryk på PAGE–(side)–TASTEN for at rulle til spaltesiderne (1–4).



Figur 13

Måltidsvalg og bakkeposition

1. Tryk på MENU – TASTEN for at rulle gennem måltider og bakkepositioner på det venstre og det midterste display. Det aktuelle produktvalg angives på det højre display.



Figur 14

Betjening

Produktvalg for hver spalte

Sådan går man ind i produktvalget

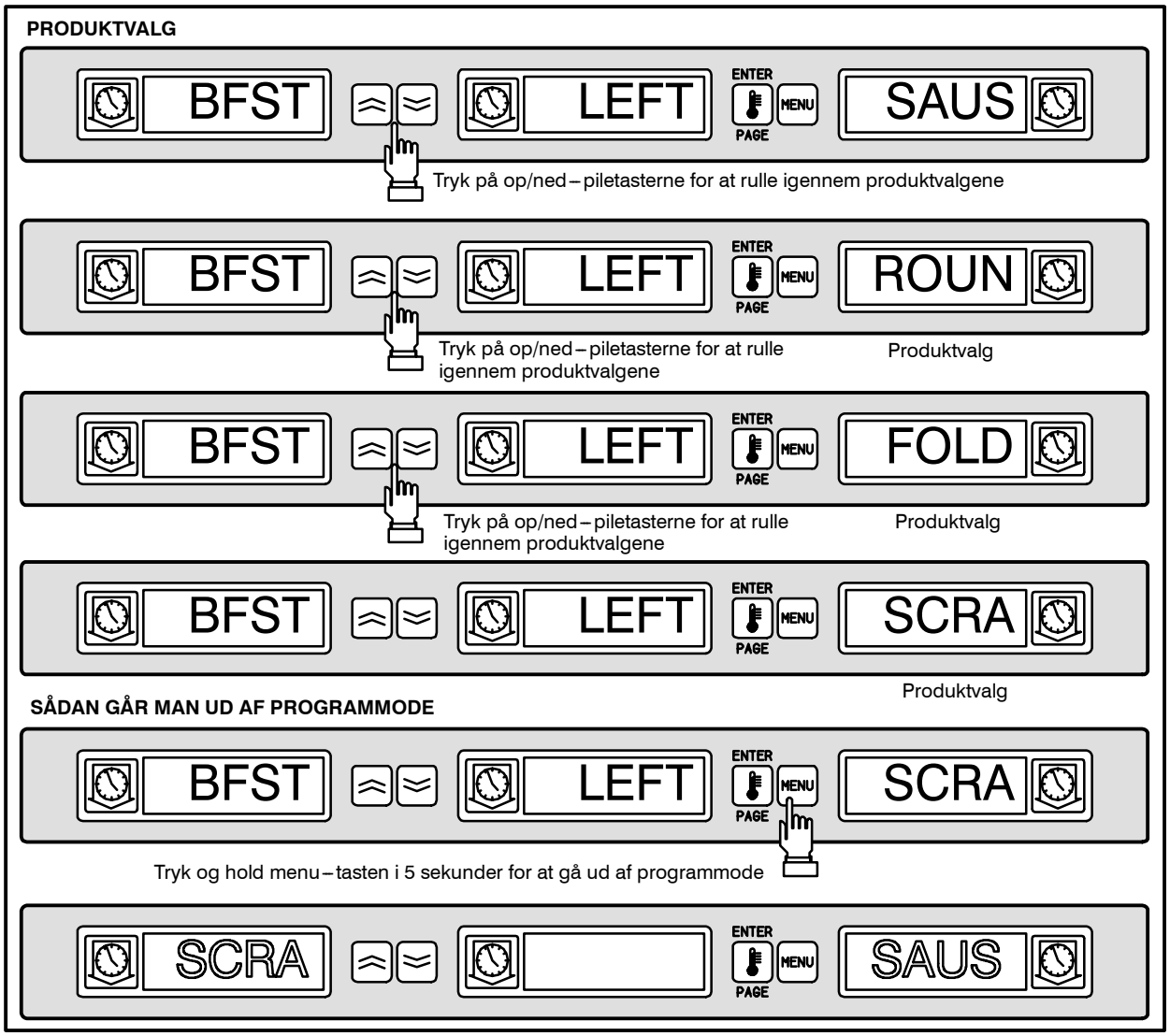
1. Tryk på OP/NED – PILETASTERNE for at rulle gennem de mulige produktvalg for hvert måltid og bakkeposition.

Produktvalget for den venstre bakkeposition for hvert måltid bestemmer holdetemperaturen for spalten. Kun produkter, der har en holdetemperatur indenfor 2,8°C (5°F) af produktvalget længst til venstre, vil blive vist som valgmulighed for den midterste og højre bakkeposition. Hvis produktvalget for bakkepositionen længst til venstre ændres, skal den midterste og højre position genaktiveres. Hvis produktvalget for en aktiv timer ændres, vil timeren automatisk blive genindstillet.

Sådan går man ud af programmode

1. Tryk og hold MENU – TASTEN i 5 sekunder.

BEMÆRK: Kontrolsystemet går automatisk ud af programmode, hvis ingen indtastning finder sted indenfor 5 minutter.

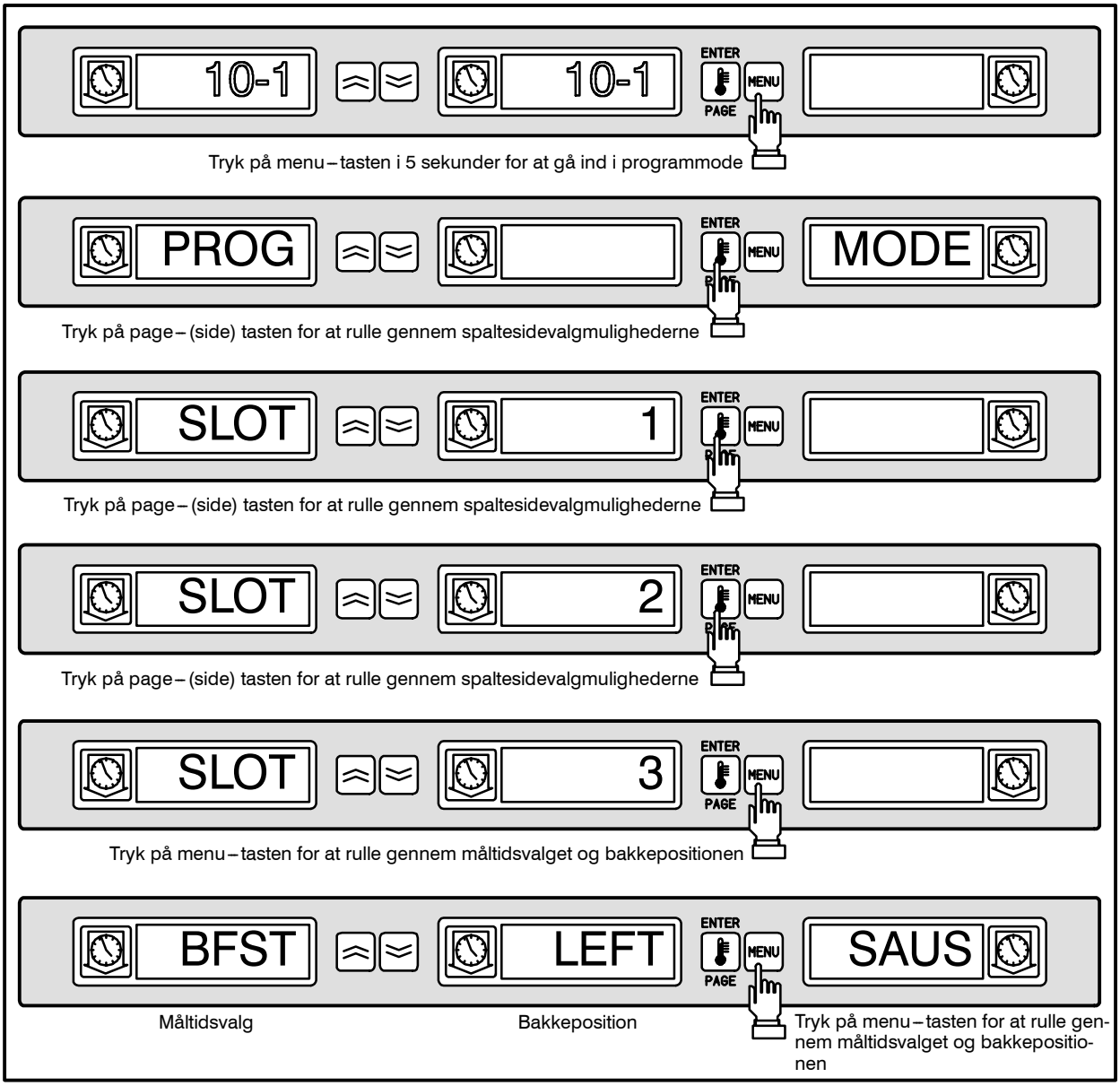


Figur 15

Produktvalg for hver spalte

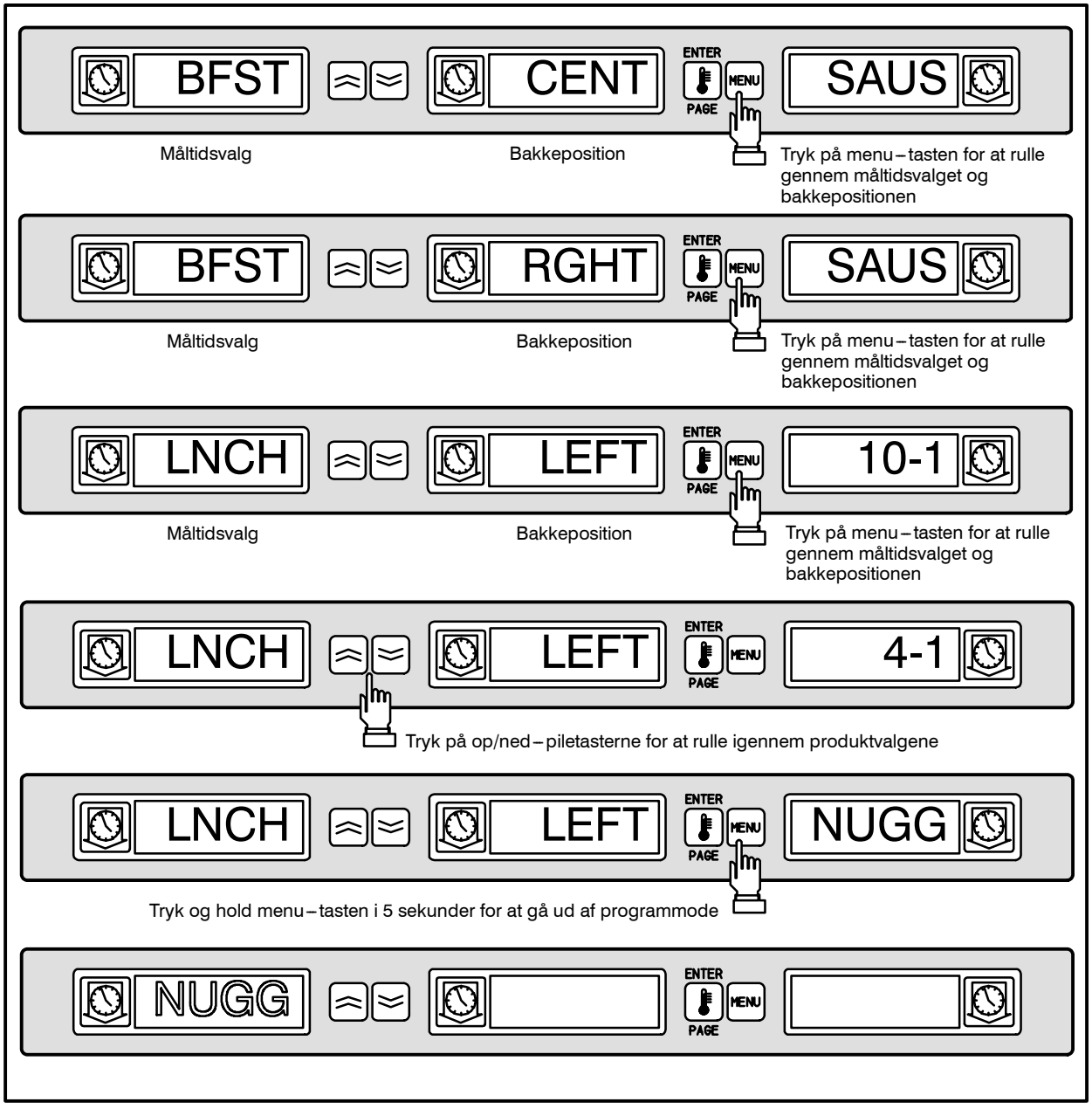
Eksempel på ændring af produktvalg

I dette eksempel ændres frokostproduktvalget i venstre bakkeposition i spalte 3 fra 10–1 til NUGG. Eftersom holdetemperaturen for NUGG er anderledes end for 10–1, vil det midterste og højre produktvalg blive nulstillet. Kun produkter med en holdetemperatur indenfor 2,8°C (5°F) af det venstre produktvalg kan vælgesfor den midterste og højre position.



Betjening

Produktvalg for hver spalte



Figur 16

Indføring eller ændring af produktinformation

Ændring eller indføring af nye produktvalg, holdetider og temperaturindstillinger er funktioner, der er beskyttede med adgangskode.

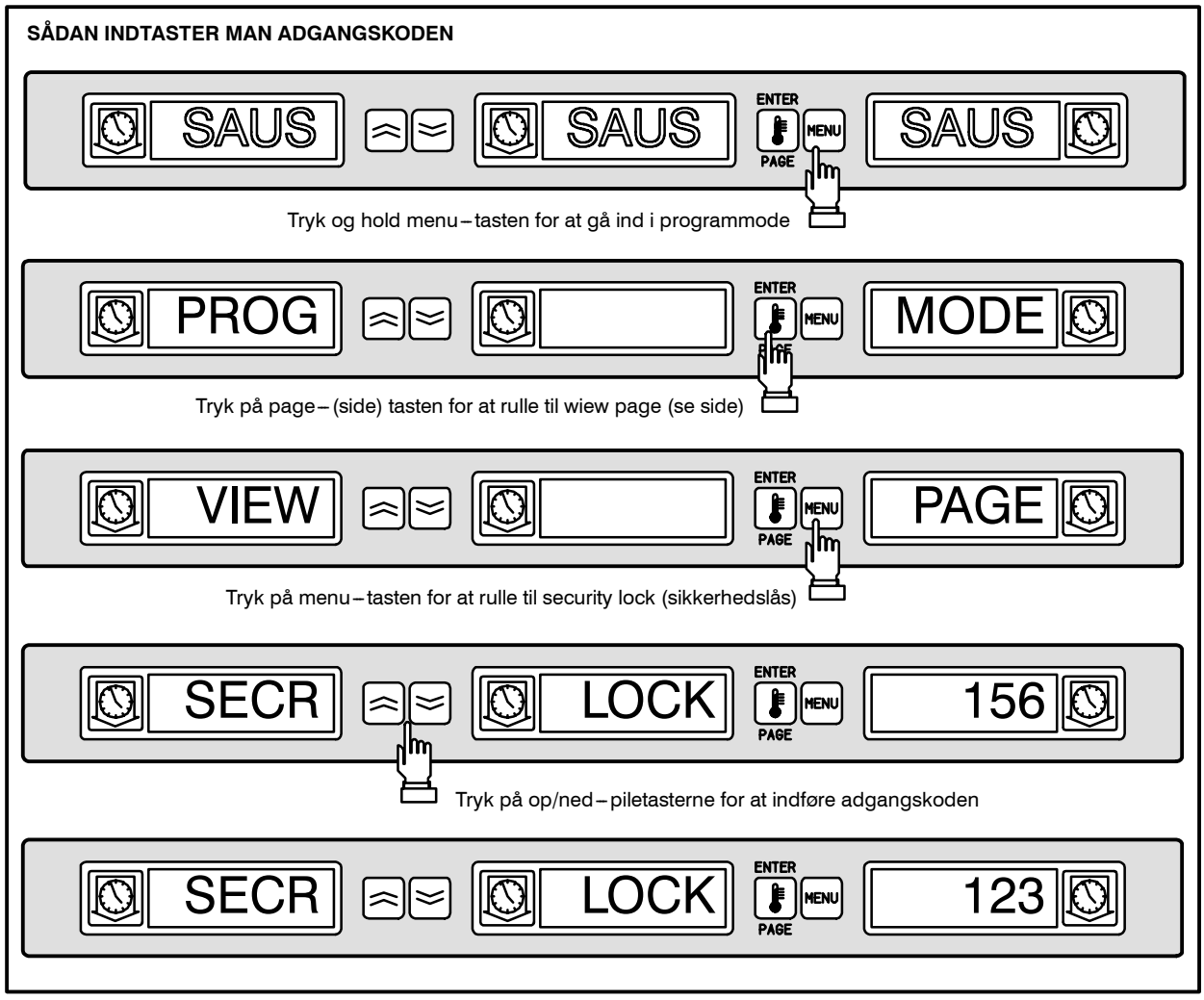
Sådan indtaster man adgangskoden

1. Tryk og hold MENU–TASTEN i 5 sekunder. Displayet vil vise *PROG MODE.*
2. Tryk på PAGE–TASTEN for at rulle til *VIEW PAGE* (se side).
3. Tryk på MENU–TASTEN for at vælge sikkerhedslåsen, *SECR LOCK*. Brug OP– og NED–PILETASTERNE til at indføre sikkerhedskode 1 2 3.

Indføring af et nyt produkt kræver indføring af:

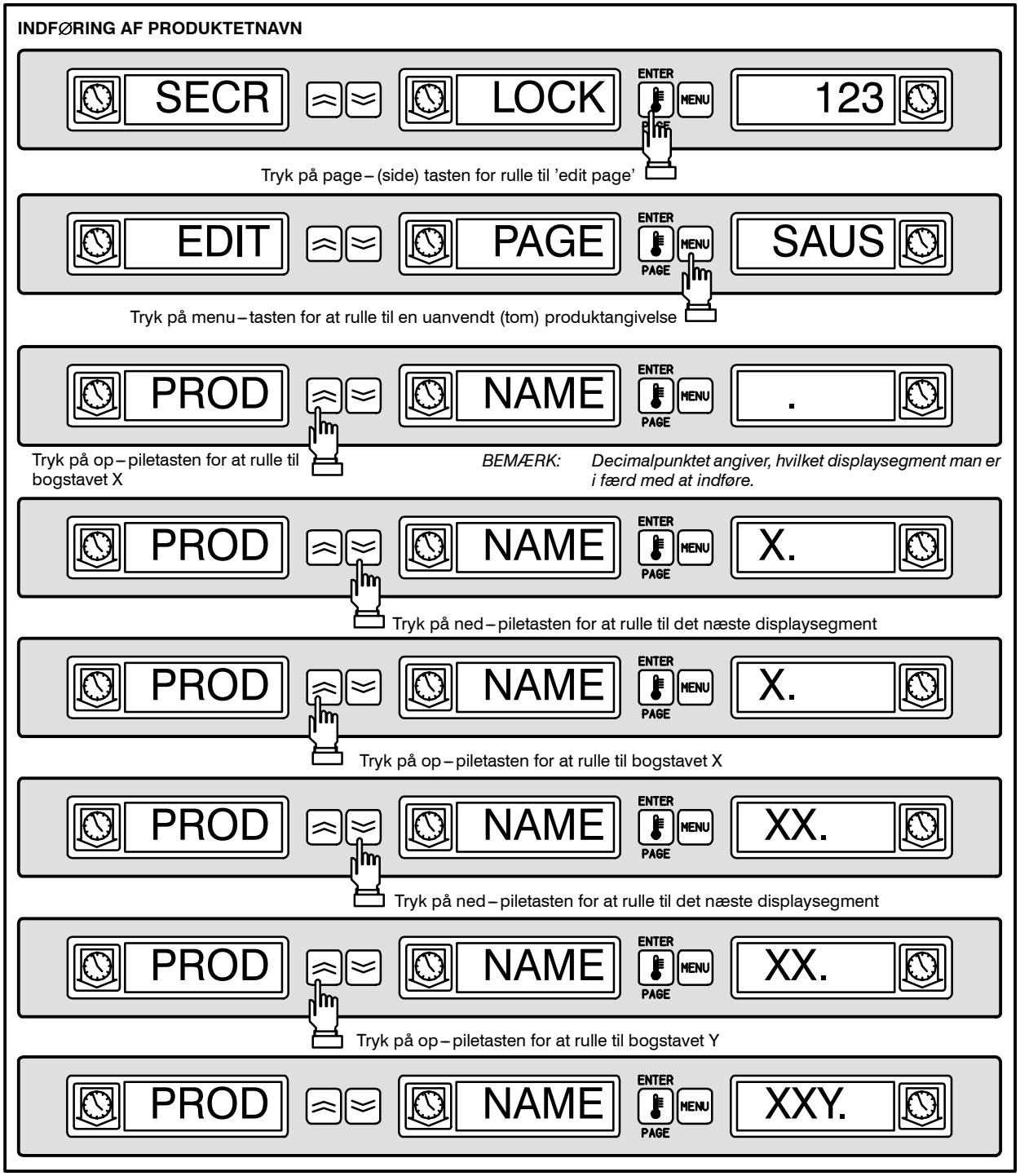
- produktets navn
- holdetid
- holdetemperatur i området 13–121°C (55–250°F)
- måltidsvalg

Det følgende eksempel indfører et nyt produkt ved navn XXY med en holdetid på 25 minutter og en holdetemperatur på 82°C (180°F).



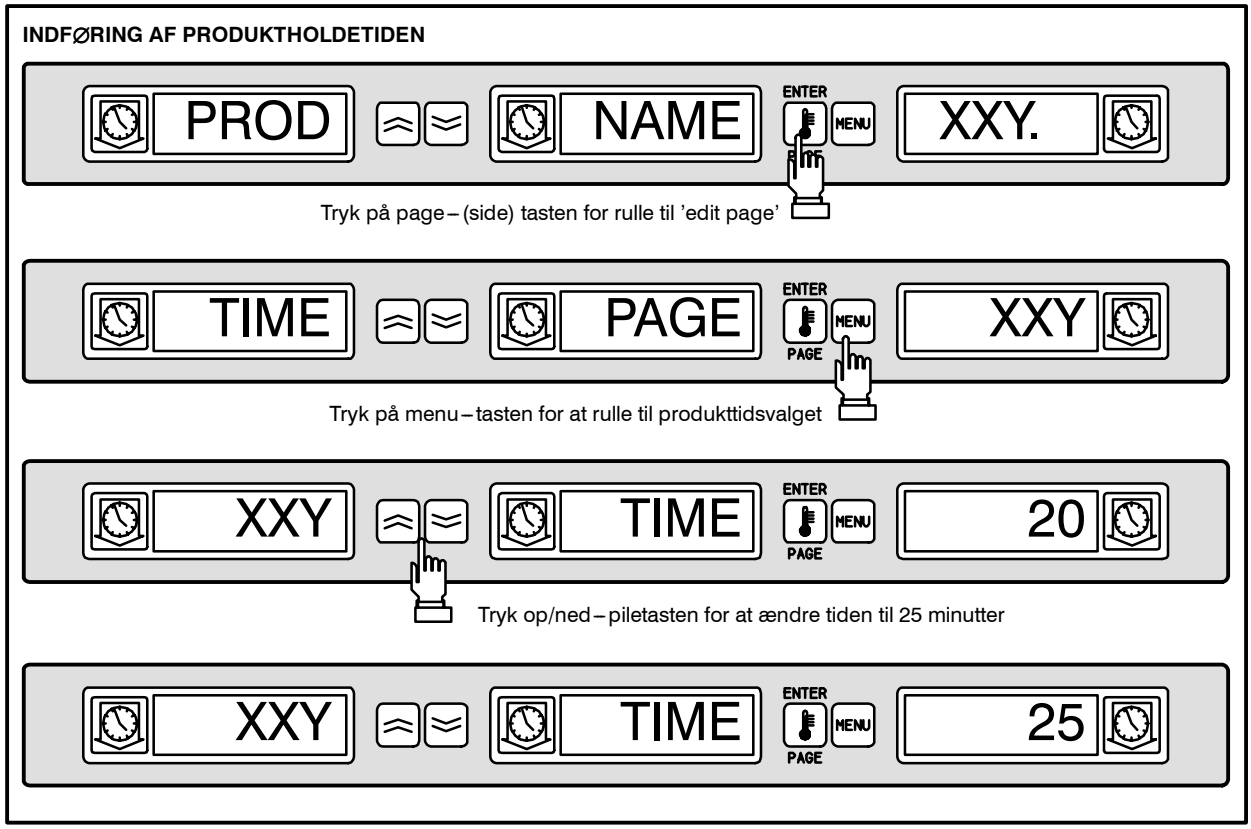
Figur 17

Indføring eller ændring af produktinformation


INDFØRING AF PRODUKTETNAVN
SECR
LOCK
123
ENTER
MENU
PAGE
Tryk på page – (side) tasten for rulle til 'edit page'
EDIT
PAGE
SAUS
Tryk på menu – tasten for at rulle til en uanvendt (tom) produktangivelse
PROD
NAME
.
Tryk på op – piletasten for at rulle til bogstavet X
BEMÆRK: Decimalpunktet angiver, hvilket displaysegment man er i færd med at indføre.
X.
Tryk på ned – piletasten for at rulle til det næste displaysegment
Tryk på op – piletasten for at rulle til bogstavet X
XX.
Tryk på ned – piletasten for at rulle til det næste displaysegment
Tryk på op – piletasten for at rulle til bogstavet Y
XXY.

Figur 18

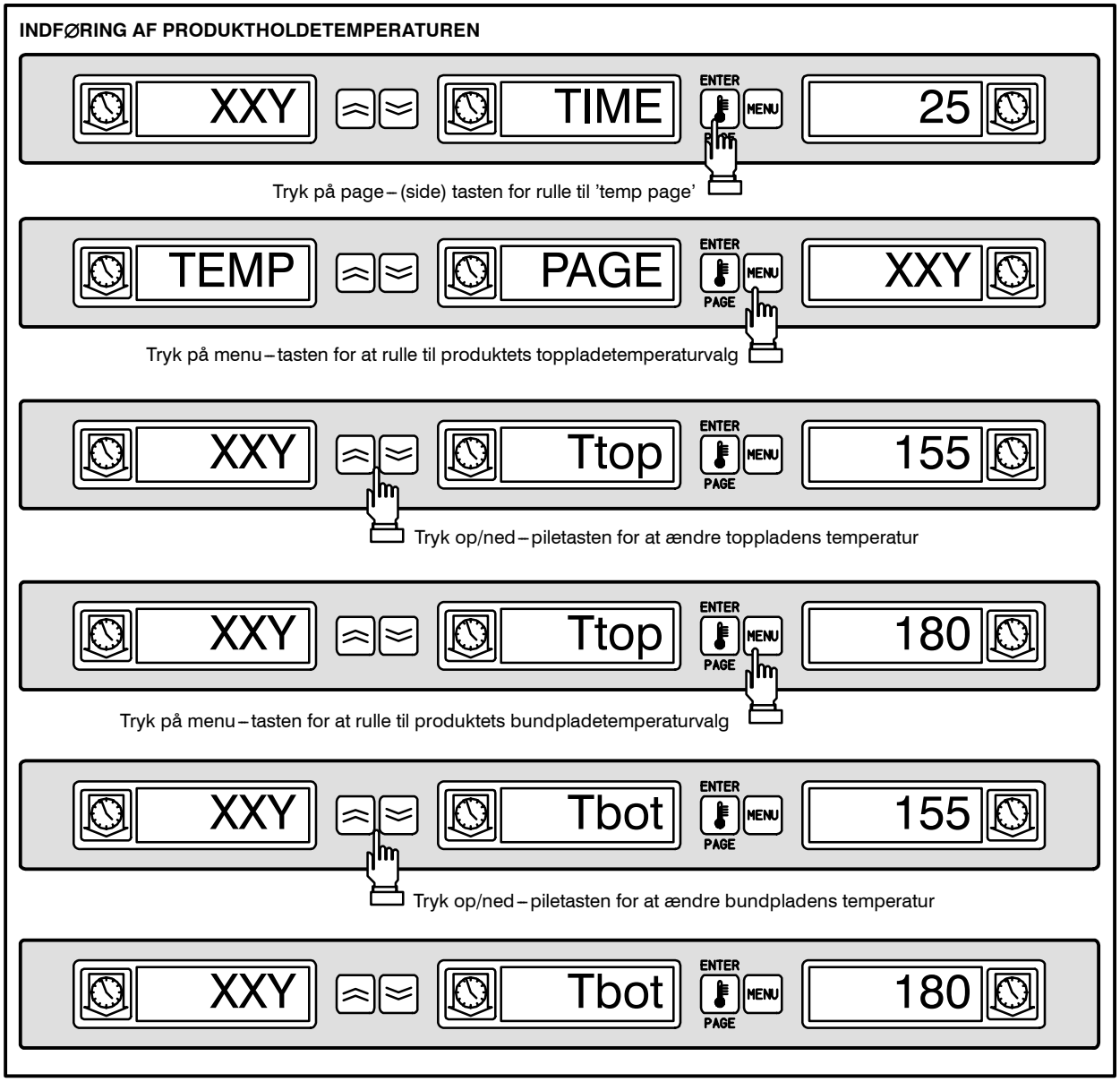
Indføring eller ændring af produktinformation



Figur 19

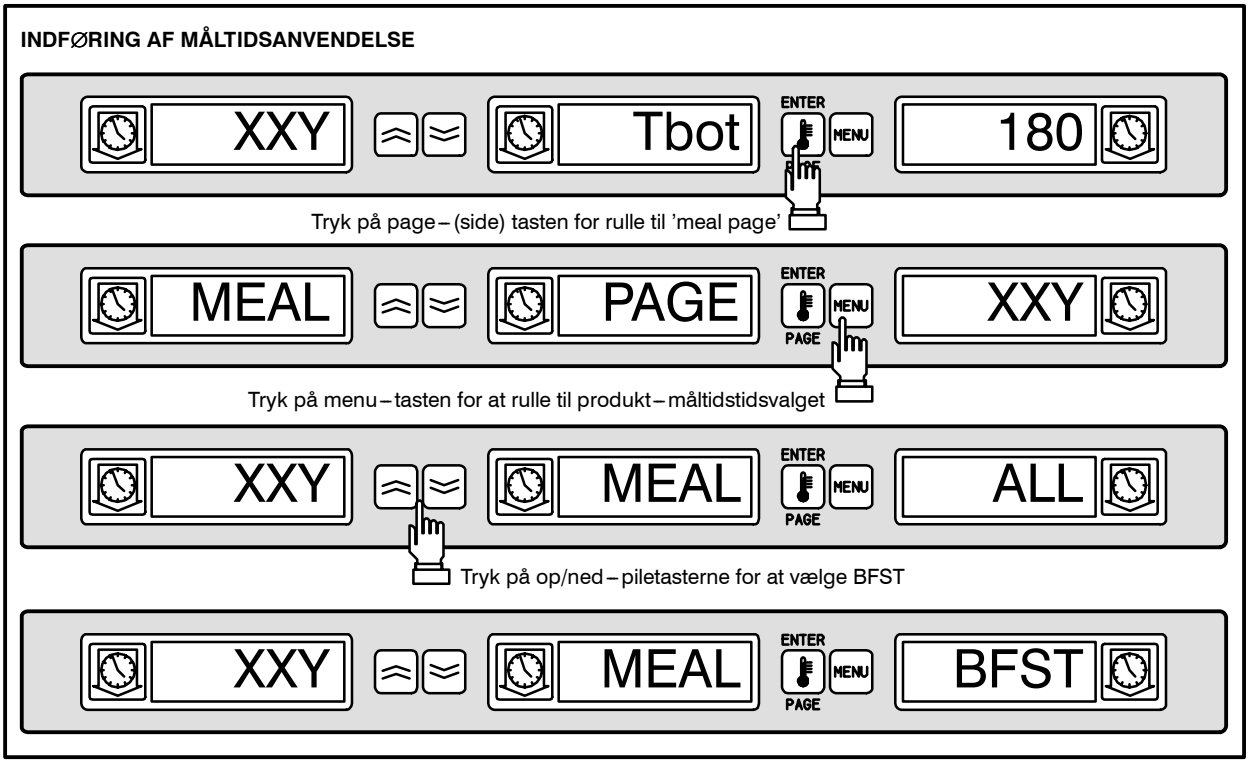
Betjening

Indføring eller ændring af produktinformation



Figur 20

Indføring eller ændring af produktinformation



Figur 21

Betjening

Timer til påmindelse om at tilberede mere produkt

Det er muligt at indprogrammere en påmindelse om at tilberede mere produkt for hver produkttype, før holdetiden er udløbet. Når produkttimerens tilbageværende tid er den samme, som det vil tage at tilberede nyt produkt, vil en alarm bippe i 3 sekunder, og displayet vil skiftevis vise *PRODUCT NAME, TIMER TIME, COOK* og *MORE*, indtil timeren løber ud. Hvis mere end én bakke af en produkttype er aktiv, vil tilberedmere–alarmen ikke gå af, før alle aktive timere når tilberedelsestiden. Hvis en position angiver *COOK MORE*, og en anden timer for det samme produkt startes, vil *COOK MORE*–meddelelsen automatisk blive fjernet. Under overgangstiden fra morgenmad til frokost er *COOK MORE*– –indikatoren sat ud af funktion. Brug den følgende procedure for at ændre eller indføre tilberedelsestiden for et produktvalg:

1. Tryk og hold menu–tasten i 5 sekunder.
2. Tryk på page–(side) tasten for at rulle til wiew page (se side).
3. Tryk på menu–tasten for at rulle til security lock (sikkerhedslås).
4. Tryk på op– og ned–piletasterne for at indføre manager–sikkerhedskoden: 3 3 1.
5. Tryk på page–(side) tasten for at rulle til cook page.
6. Tryk på menu-tasten for at rulle til produktvalget.
7. Tryk på op– og ned–piletasterne for at forlænge eller afkorte påmindelsestiden for at tilberede mere produkt.
8. Til sidst trykkes og holdes menu–tasten i 5 sekunder for at vende tilbage til normal funktion.

FORUDINDSTILLEDE VALG FOR PÅMINDELSESTIDEN

DISPLAYANGIVELSE			Beskrivelse	Valgbareindstillinger	Adgangs–niveau
Venstre	Midten	Højre*			
COOK	PAGE		Kogeside		
SAUS	COOK	4	Produkt 1 tilberedelsestid	0–30 minutter	3
ROUN	COOK	4	Produkt 2 tilberedelsestid	0–30 minutter	3
FOLD	COOK	3	Produkt 3 tilberedelsestid	0–30 minutter	3
SCRA	COOK	3	Produkt 4 tilberedelsestid	0–30 minutter	3
RBAC	COOK	0	Produkt 5 tilberedelsestid	0–30 minutter	3
CBAC	COOK	1	Produkt 6 tilberedelsestid	0–30 minutter	3
MUFF	COOK	3	Produkt 7 tilberedelsestid	0–30 minutter	3
BISC	COOK	22	Produkt 8 tilberedelsestid	0–30 minutter	3
BURR	COOK	0	Produkt 9 tilberedelsestid	0–30 minutter	3
10–1	COOK	2	Produkt 10 tilberedelsestid	0–30 minutter	3
4–1	COOK	4	Produkt 11 tilberedelsestid	0–30 minutter	3
GRCK	COOK	5	Produkt 12 tilberedelsestid	0–30 minutter	3
NUGG	COOK	5	Produkt 13 tilberedelsestid	0–30 minutter	3
FISH	COOK	5	Produkt 14 tilberedelsestid	0–30 minutter	3
McCK	COOK	7	Produkt 15 tilberedelsestid	0–30 minutter	3

BEMÆRK: Det højre display angiver tiden i minutter.

Displayjusteringer

Ændring af displaytiden

Frekvensen, hvormed en aktiv timer skifter mellem at vise produktvalg og holdetid, kan justeres som følger:

1. Tryk og hold MENU–TASTEN i 5 sekunder.
2. Tryk på PAGE–TASTEN for at rulle til *VIEW PAGE* (se side).
3. Tryk på MENU–TASTEN for at rulle til sikkerhedslåsen, *SCR LOCK*.
4. Tryk på OP– og NED–PILETASTERNE for at indføre sikkerhedskode 1 2 3.
5. Tryk på MENU–TASTEN for at rulle til produktdisplaytiden, *PROD TIME*.
6. Tryk på OP– og NED–PILETASTERNE for at ændre produktdisplaytiden.
7. Tryk på MENU–TASTEN for at rulle til timerdisplaytiden, *TIMR TIME*.
8. Tryk på OP– og NED–PILETASTERNE for at ændre timerdisplaytiden.
9. Tryk og hold MENU–TASTEN i 5 sekunder for at vende tilbage til normal funktion.

Ændring fra °F til °C

Det følgende ændrer temperaturenhederne fra °F til °C.

BEMÆRK: Deres universalvarmekabinet er programmeret med de rette temperaturenheder fra fabrikken. Adgang til niveau 3–programmering er nødvendig for at ændre enhederne. Hvis det skulle være nødvendigt at ændre enhederne, skal De henvende Dem til Deres lokale serviceagent for hjælp.

1. Tryk og hold MENU–TASTEN i 5 sekunder.
2. Tryk på PAGE–TASTEN for at rulle til *VIEW PAGE* (se side).
3. Tryk på MENU–TASTEN for at rulle til sikkerhedslåsen, *SCR LOCK*.
4. Tryk på OP– og NED–PILETASTERNE for at indføre sikkerhedskoden.
5. Tryk på MENU–TASTEN for at rulle til 'display units'.
6. Tryk på OP– og NED–PILETASTERNE for at ændre enhederne fra °F til °C.
7. Tryk og hold MENU–TASTEN i 5 sekunder for at vende tilbage til normal funktion.

Ændring af displayintensiteten

Lysstyrken af hvert af de tre intensitetsniveauer brugt til produktstatus kan justeres som følger:

1. Tryk og hold MENU–TASTEN i 5 sekunder.
2. Tryk på PAGE–TASTEN for at rulle til *VIEW PAGE* (se side).
3. Tryk på MENU–TASTEN for at rulle til sikkerhedslåsen, *SCR LOCK*.
4. Tryk på OP– og NED–PILETASTERNE for at indføre sikkerhedskode 1 2 3.
5. Tryk på MENU–TASTEN for at rulle til 'display intensity level' (display intensitetsniveau). Displayet viser *DISP intX*. Der er tre display–intensitetsniveauer.

Niveau nr.	Display	Område	Forudindstilling
1 (svagest)	Int1	10–25	10
2 (middelstærkt)	Int2	10–25	10
3 (klarest)	Int3	67-100	100

6. Tryk på OP– og NED–PILETASTERNE for at ændre intensitetsniveauet.
7. Tryk og hold MENU–TASTEN i 5 sekunder for at vende tilbage til normal funktion.

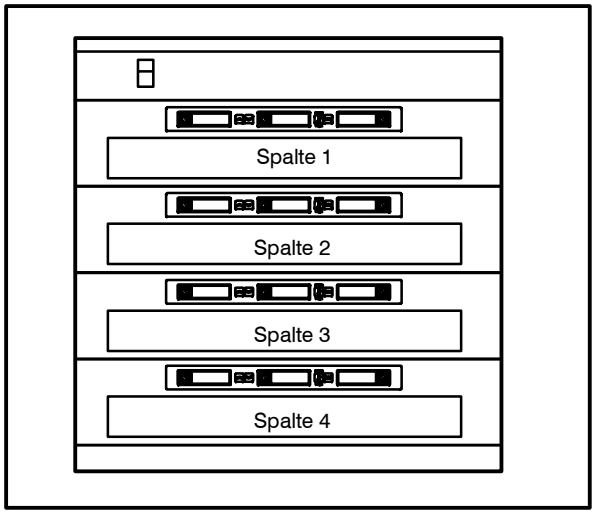
Betjening

Brugsanvisninger og menuer

Korrekt varme– og fugtighedsniveau er vigtige for universalvarmekabinettets korrekte funktion. Der er ingen døre på kabinettet. Bakkerne virker som døre, derfor er det vigtigt, at de placeres rigtigt. Bakkerne skal skubbes ind til stoplinien. Stoplinien er tydeligt markeret på håndtaget af alle tre bakketyper.

Produktspalter

Universalvarmekabinettet har fire spalter, der hver kan holde tre bakker med produkt.



Figur 22

Stegte produkter

1/2–størrelses krummebakke med trådramme er udviklet til at holde alle stegte produkter.

- Produktet skal placeres i trådrammen, som er placeret inden i krummebakken.
- Det er ikke nødvendigt at bruge en bakke–liner til universalvarmekabinettets bakker, når man bruger trådrammen til stegte produkter.

Bagte produkter

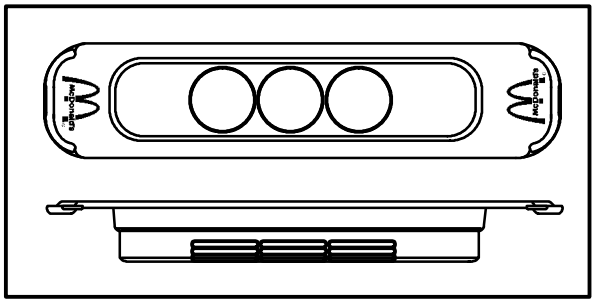
Fuldstørrelsesbakken er udviklet til at holde alle bagte produkter såsom biscuits og muffins.

- En bakke–liner beregnet til brug med universalvarmekabinettets udstyr skal bruges sammen med fuldstørrelsesbakken.
- Efter at biscuiterne er taget ud af biscuitovnen, fjernes indpakningen, og papkassen åbnes. Biscuiterne skubbes over på bakke–lineren.
- Fuldstørrelsesbakker kan holde indtil 30 frosne bisquits, 20 scratch bisquits eller 30 muffins.

Grillstegte produkter

1/3–størrelsesbakken er designet til at holde alle grillstegte produkter.

- Produktet skal ikke løbe af, når det tages op fra grillen.
- En bakke–liner beregnet til brug med universalvarmekabinettets udstyr skal bruges sammen med 1/3–størrelsesbakken.
- Produktet skal stables, når det placeres på bakke–lineren på 1/3–størrelsesbakken. 10:1– og krydderbøf kan stables indtil 6 stk. i højde. Æg (undtagen røræg), grillkylling og 4:1–bøffer kan stables indtil 3 stk. i højde.
- Produktet skal placeres mod bakkens midte.



Figur 23

Brugsanvisninger og menuer

Det følgende er kopier af produktkontrolskemaerne (Production Control Charts) for menuerne for morgenmad og almindelige måltider. De laminerede skemaer kan bestilles gennem O'Brien Budd, Inc. Bestillingsnumrene er:

- Morgenmad: Breakfast UHC card #MCD 63102
- Almindelige måltider: Regular menu UHC card #MCD 63102A

Der skal bruges 'Ultra High Volume', når grillene og stegeovnene er konfigureret således, at de kan stege så mange stykker, som der er plads til på en bakke på samme tid. For eksempel, en restaurant steger to partier med 9 stk. 10:1 – bøffer i hver på samme tid. I dette tilfælde kan de 18 bøffer arrangeres på én bakke og stables op til 6 i højden.

Disse skemaer viser, hvor mange stykker af hver enkelt menutype, man kan placere på en bakke.

WEEKEND(ER)	ALMINDELIG MENU					
Anbefalet bakkestørrelse/Anbefalet stabel	9 / 3	9 / 3	8 / 3	1 / 1	8 / 1	8 / 1
Ultrahøjt volumen	18 / 6	15 / 3	15 / 3	1 / 1	10 / 1	14 / 1
Enheder	Bakker	Bakker	Antal stk.	Poser	Antal stk.	Antal stk.
Tidsperiode	10:1	4:1	GRCK	NUGG	McCK	FISH

WEEKEND(ER)	MORGENMADSMENU							
Anbefalet bakkestørrelse/Anbefalet stabel	30 / 1	12 / 3	6 / 3	6 / 1	6 / 3	15 / 3	5 / 1	9 / 1
Ultrahøjt volumen	30 / 1	24 / 6	18 / 3	6 / 1	18 / 3	30 / 3	20 / 1	9 / 1
Enheder	Bakker	Bakker	Bakker	Bakker	Bakker	Bakker	Bakker	Bakker
Tidsperiode	BISC	SAUS	FOLD	SCRA	ROUN	CBAC	MUFF	BURR

Betjening

Brugsanvisninger og menuer

FROKOST– (ALMINDELIG) MENU						
Produkt	**Stabel (maksimum)**	**Bakke mængde (maksimum)**	**Enheder**	**Bakke–liner**	**Bakketype**	**Maksimum-hold**
10:1	6	18	Bakker	Yes	1/3–størrelse plastik	25
4:1	3	15	Bakker	Yes	1/3–størrelse plastik	25
Grillet kylling deluxe (Grilled Chicken Deluxe)	3	15	Antal stk.	Yes	1/3–størrelse plastik	30
Nuggets (Nuggets)	1	1 pose	Poser	No	1/2–størrelse trådramme	20
Sprød kylling deluxe (Crispy Chicken Deluxe)	1	10	Antal stk.	No	1/2–størrelse trådramme	20
Fiskefilet deluxe (Fish Fillet Deluxe)	1	12	Antal stk.	No	1/2–størrelse trådramme	30

BEMÆRK: Alle produkter viser den maksimale holdetid i universalvarmekabinettet. Alle produkter kan holdes i yderligere 10 minutter i transferbinnen.

Brugsanvisninger og menuer

MORGENMADSMENU						
Produkt	**Stabel (maksimum)**	**Bakke mængde (maksimum)**	**Enheder**	**Bakke–liner**	**Bakketype**	**Maksimum hold**
Biscuits	1	30	Bakker	Ja	Fuld størrelse plastik	***50
Pølse	6	24	Bakker	Ja	1/3–størrelse plastik	60
Foldede æg	3	18	Bakker	Ja	1/3–størrelse plastik	20
Sammenrørte æg	1	6	Bakker	Ja	1/3–størrelse plastik	20
Runde æg	3	18	Bakker	Ja	1/3–størrelse plastik	20
Canadisk bacon	3	30 (10 rækker a 3, overlappede)	Bakker	Ja	1/3–størrelse plastik	*60
Muffins	1	20	Bakker	Ja	Fuld størrelse plastik	20
Burritos blandet/rullet	1	1 parti 9 burritos enkelt lag	Parti/ Bakke	Nej	1/3–størrelse plastik	**30/20

BEMÆRK: Alle produkter viser den maksimale holdetid i universalvarmekabinettet. Alle produkter kan holdes i yderligere 10 minutter i transfer binnen.

* *Tiden angår kun universalvarmekabinettet. Carter Hoffmann–kabinettet er stadigvæk 90 minutter.*

** *Burrito mix kan ikke holdes i Carter Hoffmann–kabinettet.*

*** *Vi eksperimenterer med at øge holdetiden fra 50 til 60.*

Vedligeholdelse

Rengøring og forebyggende vedligeholdelse

DAGLIG RENGØRING

1. Ved arbejdsdagens ophør omstilles enheden til rengøringsmode. Se side 47.
2. Alle plastik– og trådbakker fjernes. Alle bakkerne flyttes over i vasken til rengøring.

   Alle bakkerne vaskes i en meget varm opløsning af **McD All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)**, som den leveres fra vaskens blandingsapparat, eller man blander en **McD APSC (HSC)** – opløsning med 2,35 ml pr. l vand (0,3 fl. oz pr. gallon).

   Bakkerne skylles grundigt i meget varmt vand.

   Bakkerne desinficeres ved nedsænkning i **McD Sink Sanitizer (HCS)** –)opløsning, (1 pakke pr. 38 l (10 gallons) vand) eller **McD Sanitizer (HCS)** – opløsning (4 pakker pr. 38 l (10 gallons) vand) i mindst 1 minut.

   De fjernes fra desinfektionsopløsningen og får lov at lufttørre.

   BEMÆRK: BRUG IKKE McD Sink Sanitizer (HCS) til at gøre universalvarmekabinettets ydre rent.
3. Lad enheden køle af indtil displayet viser *SAFE TO CLN*. Brug kabinettets rengøringsbørste til at fjerne tiloversblevne produktaflejringer på spalternes overflader.

   BEMÆRK: BRUG IKKE noget andet redskab end kabinettets rengøringsbørste til at gøre kabinettets hylder rene. Metalbørster, rengøringsmaterialer med slibemidler eller metalskrabere vil varigt beskadige kabinettets spalteoverflader.
4. Alt løst materiale fjernes vha. kabinettets rengøringsbørste ved at skubbe det ud gennem kabinettets anden ende.
5. En klud vædet med McD APSC (HCS) vikles omkring kabinettets rengøringsbørste. Denne bruges til at tørre overflødigt fedt fra hylder, kontrolpaneler og undersiden af enheden.
6. Alle kabinettets ydre overflader tørres rene med en ren, desinficiceret karklud, som er blevet gennemvædet med **McD APSC (HCS).**

ADVARSEL!!

BRUG IKKE noget andet rengøringsmiddel end McD APSC (HCS). Brug af andre rengøringsmidler kan forårsage beskadigelse af kontrolkomponenterne.

FOREBYGGENDE VEDLIGEHOLDELSE

Den bedste forebyggende vedligeholdelse består i korrekt installering af udstyret samt et rutineprogram til rengøring af enheden.

Hvis vedligeholdelse eller reparation er nødvendig, skal De henvende Dem til Deres Blodgett servicefirma.

Ugentlig vedligeholdelse

Bekræft kalibreringen af de opvarmede plader. Brug Atkins temperatursensor samt den følgende procedure om morgenen:

1. Tænd for enhedens elforsyning.
2. Stå vendt mod enhedens forside. Hold hånden mod det venstre adgangspanel for at bekræfte, at motorerne går. Luften bør cirkulere, hvis motorerne er i gang. Det skal sikres, at ventilationslamellerne ikke er blokerede med noget materiale. Hvis der er en blokering, bruges den medleverede børste til at skrabe materialet af og fjerne det.
3. Lad hylderne stabiliseres ved holdetemperaturen (ca. 20 minutter). Skub sensoren ind i åbningen til midten af pladen.
4. Giv sensoren tre minutter til at opnå den omgivende temperatur og aflæs så temperaturen vha. den kalibrerede temperatursensor. Hvis temperaturen afviger mere end ±3°C (5°F) fra indstillingstemperaturen, skal De henvende dem til Deres Blodgett servicefirma.

ADVARSEL!!

Udstyrets stik skal altid trækkes ud af stikkontakten, før enheden vedligeholdes eller rengøres.

Installatie– en bedieningshandleiding voor de universele bewaarkast

Inleiding

Beschrijving

De universele bewaarkast van Blodgett houdt een grote verscheidenheid aan voedingsmiddelen gedurende een korte poos vers. De bewaarkast bevat vier productvakken die afzonderlijk geregeld kunnen worden. De regelpanelen bevinden zich boven elk vak aan de voor– en achterzijde van de kast. Operatormodusselecties kunnen op zowel het voorste als het achterste display worden ingesteld.

Aan/uit–schakelaar – regelt de stroomvoorziening van de kast.

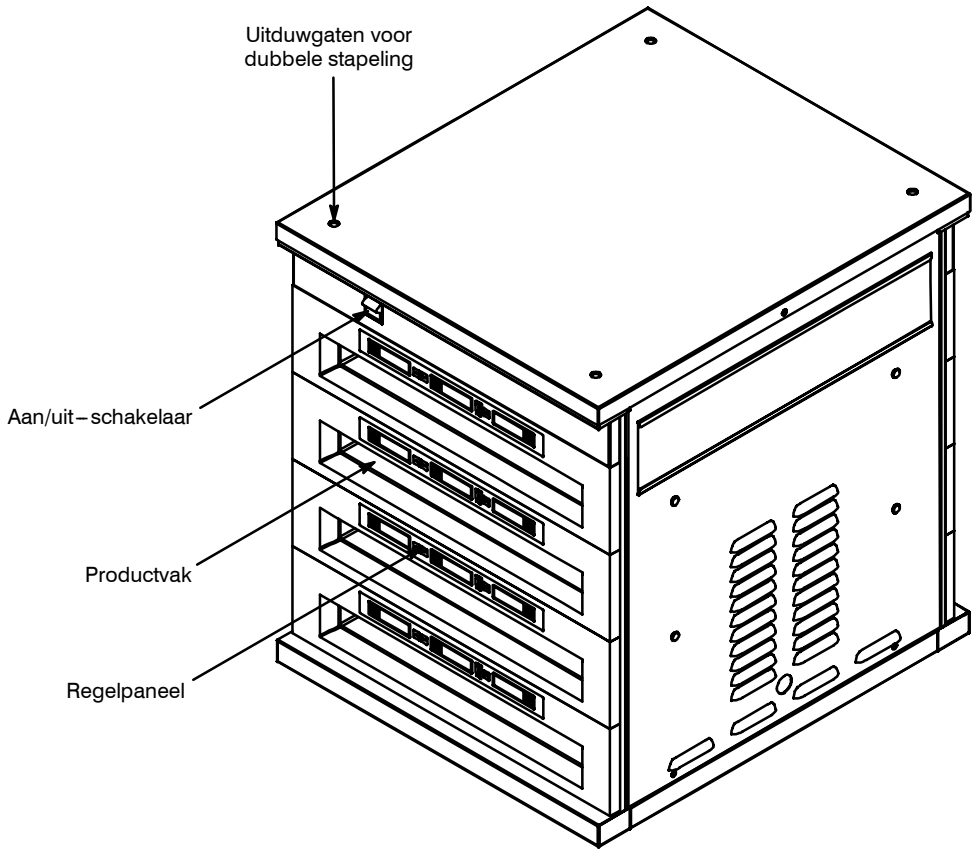
Productvak – elk vak heeft plaats voor maximaal drie laden met producten.

Regelpaneel – geeft de bewaartijd en productselectie voor elke ladepositie weer.

Productlade, maat 1/3 – ontworpen voor alle gegrilde producten (vlees, eieren, kip). Deze lade zorgt ervoor dat de producten niet uitdrogen.

Kruimellade met rek, maat 1/2 – ontworpen voor gefrituurde producten (krokante kip, nuggets, filet). De lade zorgt ervoor dat de gefrituurde kruimels niet door de rekken vallen. De lade zorgt er ook voor dat het vocht kan ontsnappen, zodat de buitenkant van de producten lekker knapperig blijft.

Productlade, grootste maat – ontworpen voor broodproducten (individuele cakejes of *muffins*, zachte broodjes of *biscuits*). Deze lade zorgt ervoor dat een kleine hoeveelheid vocht kan ontsnappen.



Afbeelding 1

Levering en plaatsing

LEVERING EN INSPECTIE

Alle bewaarkasten van Blodgett worden verzonden in containers om beschadiging te vermijden. Ga als volgt te werk bij levering van de kast:

- Inspecteer de container op externe beschadiging. Alle tekenen van beschadiging moeten op het ontvangstbewijs worden genoteerd en dit moet door de chauffeur worden ondertekend.
- Haal de kast uit het krat en controleer de kast op interne beschadiging. Transportbedrijven aanvaarden claims voor onzichtbare beschadiging als deze binnen vijftien dagen na levering worden ingediend en de verzendverpakking voor inspectie is bijgehouden.

De Blodgett Oven Company kan niet aansprakelijk worden gesteld voor verlies of beschadiging die zich tijdens het vervoer voordoet. Het transportbedrijf heeft de volle verantwoordelijkheid voor het in goede staat afleveren van het product op zich genomen toen zending werd aanvaard. Wij zijn echter bereid u te helpen om een schadeclaim in te dienen, mocht dit nodig zijn.

Bij elke verzonden universele bewaarkast zit het volgende:

- apparatuurhandleiding
- onderhoudskaart
- trainingsvideo
- beknopte samenvatting
- reinigingsborstel

Vul nu de koperregistratiekaart in die bij de oven zat, en stuur deze terug.

PLAATSING

Om het toestel te kunnen onderhouden, moet de kast de volgende speling hebben:

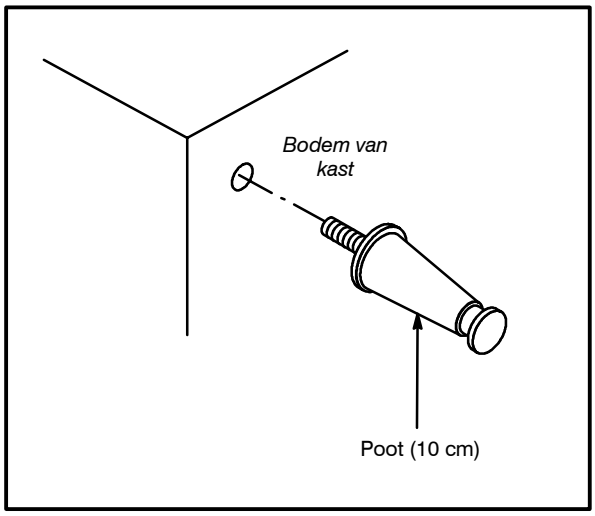
- opzij van kast – 56 cm
- achter kast – 64 cm

Installatie

Montage

BEVESTIGING VAN DE POTEN

1. Zet het toestel op zijn kant.
2. Schroef een 10 cm lange poot in elk van de vier gaten die zich op de hoeken van de bodem van de bewaarkast bevinden. Zie Afbeelding 2.
3. Draai de zeskantmoer boven aan elke poot met gereedschap vast.
4. Zet het toestel op zijn poten.



Afbeelding 2

MONTAGE OP DE STANDER

1. Plaats het toestel op de rolwagen.
   N.B.: De vergrendelende zwenkwieltjes moeten zich tegenover de voorzijde van de kast (de zijde met de aan/uit–schakelaar) bevinden.
2. Steek de bijgeleverde bouten (3/8 x 5/8 inch) van onder naar boven door de gaten van het standerblad en schroef de hoeken van de kast met de bouten vast.

DUBBELE STAPELING

1. Verwijder de vier uitduwgaten uit het bovenpaneel van het onderste toestel.
2. Plaats het bovenste toestel op het onderste toestel.
3. Verwijder de zijpanelen van het onderste toestel.
4. Maak het onderste toestel vast aan het bovenste toestel met de vier bijgeleverde lange bouten (3/8 x 5/8 inch).
   N.B.: De gaten in de bodem van het bovenste toestel zijn dezelfde als de gaten voor het bevestigen van de poten. De gaten in het bovenpaneel van het onderste toestel zijn uitduwgaten.
5. Plaats de zijpanelen terug.

Montage

MONTAGE OP DUBBELE BEWAARKASTTAFEL MET PLATFORM

De bewaarkast kan op de tafel worden gemonteerd voor enkel– of dubbelzijdige toegang. Zie Afbeelding 3. Voor dubbelzijdige toegang wordt het toestel in het midden van de tafel geplaatst. Voor enkelzijdige toegang wordt het toestel gelijk met de achterkant van de tafel gemonteerd.

Zorg ervoor dat u de juiste montagebeugels heeft voor de gewenste configuratie. Zie de onderstaande tabel.

Montagestijl	Lengte van de beugels
Dubbelzijdige toegang	Kort (15,5 cm)
Enkelzijdige toegang	Lang (31 cm)

N.B.: De installatie vereist twee beugels per bewaarkast.

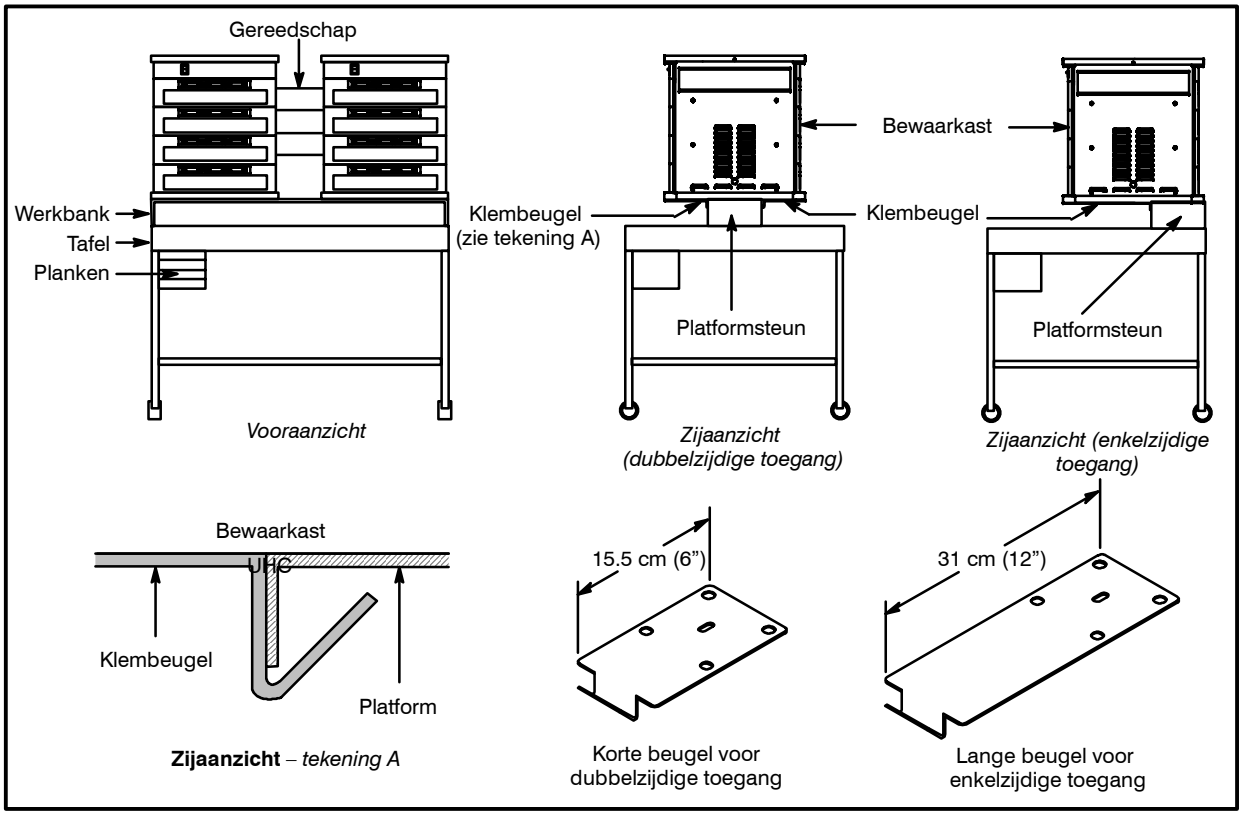
1. Plaats het toestel op het platform van de dubbele bewaarkasttafel.
2. Plaats het middelste gat van elke klembeugel tegenover een van de gaten voor het monteren van de poten in de bodem van het toestel. Gebruik de bijgeleverde bouten (3/8 x 5/8 inch) om twee beugels aan de bodem van elke bewaarkast te bevestigen. Zorg ervoor dat de door beugels gevormde hoek de onderrand van de werkbank insluit. Zie Afbeelding 3.

   Voor dubbelzijdige toegang

   Plaats één beugel op de voorste buitenhoek van elke bewaarkast. Plaats de andere beugel op de achterste buitenhoek van elke bewaarkast.

   Voor enkelzijdige toegang

   Plaats één beugel op de voorste buitenhoek van elke bewaarkast. Plaats de andere beugel op de voorste binnenhoek van elke bewaarkast.



Afbeelding 3

Installatie

Elektrische aansluiting en initiële opstarting

ELEKTRISCHE AANSLUITING

N.B.: De elektrische aansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegd installateur.

N.B.: De elektrische aansluiting moet voldoen aan landelijke en plaatselijke voorschriften.

De bedradingsschema's bevinden zich aan de binnenzijde van het rechterzijpaneel.

De bewaarkast is voorzien van een driepolige aardingsstekker ter bescherming tegen schokken. De stekker moet in een juist geaard driepolig stopcontact worden gestoken. **Verwijder de aarding NIET van deze stekker.**

INITIËLE OPSTARTING

1. Sluit de bewaarkast op de stroombron aan.
2. Zet de aan/uit–schakelaar op AAN. Alle displays lichten op.
3. Houd de temperatuur van de vakken in het oog. De temperatuur in de vakken stijgt van kamertemperatuur tot een richtwaarde van 68°C in ongeveer 15 minuten. De temperatuur stijgt van kamertemperatuur tot een richtwaarde van 93°C in ongeveer 25 minuten.

DE BLODGETT OVEN COMPANY KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR VERLIES OF BESCHADIGING TEN GEVOLGE VAN VERKEERDE INSTALLATIE.

KW/ Sectie	Voltage	Fase	Frequentie (Hz)	Max. belasting	
				L1	N
2.3–3.5	208–240	1N	50/60	12–15	12–15

Veiligheidsinformatie

DE INFORMATIE IN DIT HOOFDSTUK IS BEDOELD VOOR EEN BEVOEGD GEBRUIKER. MET BEVOEGD GEBRUIKER BEDOELEN WE EEN GEBRUIKER DIE DE INFORMATIE IN DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG HEEFT GELEZEN, VERTROUWD IS MET DE FUNCTIES VAN HET TOESTEL EN/OF REEDS ERVARING HEEFT MET HET BEDIENEN VAN DE BESCHREVEN APPARATUUR. INACHTNEMING VAN DE IN DEZE HANDLEIDING AANBEVOLEN PROCEDURES ZAL ZORGEN VOOR OPTIMALE PRESTATIES EN EEN LANGE, PROBLEEMLOZE WERKING.

Neem de tijd om de volgende veiligheids– en bedieningsvoorschriften te lezen. Zij zijn essentieel voor een geslaagd gebruik van de bewaarkast van Blodgett.

⚠ VEILIGHEIDSWENKEN

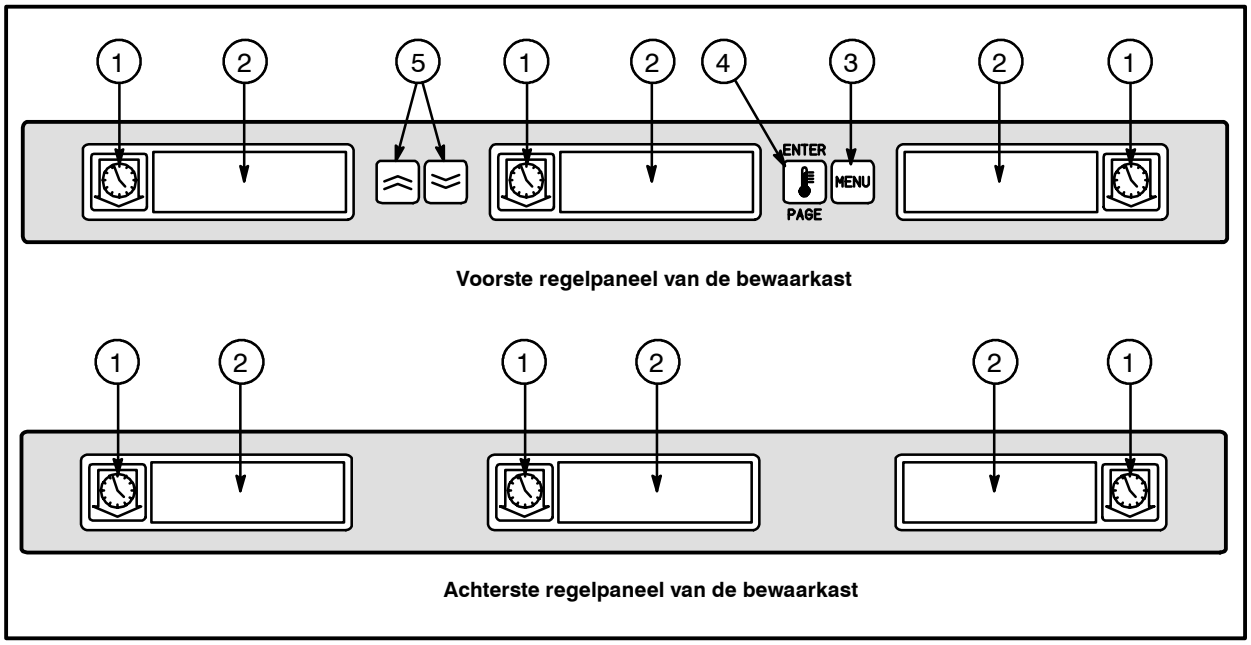
Voor uw eigen veiligheid leest u het best deze wenken voordat u het toestel gebruikt.

Algemene veiligheidswenken

- Verwijder de regelpanelen NIET als het toestel op een stroombron is aangesloten.
- Gebruik de bewaarkast enkel als het toestel juist is geïnstalleerd en gecontroleerd.
- Gebruik de bewaarkast enkel als alle onderhouds– en toegangspanelen op hun plaats zitten en juist zijn vastgemaakt.
- Wees voorzichtig als u de bewaarkast gebruikt en vermijd contact met verwarmde oppervlakken.

Bediening

Beschrijving van de regelpanelen



Afbeelding 4

VOORSTE REGELPANEEL

1. TIMER–toetsen – starten en stoppen de met elke ladepositie corresponderende timer. De timertoetsen schakelen ook de alarmsignalen uit. Elk voorpaneel bevat drie timertoetsen (links, midden en rechts).
2. DISPLAYS – geven de productselectie en bewaartijd weer voor elke ladepositie. In de programmeermodus geven de displays ook programmeergegevens weer. Elk voorpaneel bevat drie displays (links, midden en rechts).
3. MENU–toets – druk deze toets in om van maaltijdselectie te verwisselen (van ontbijt naar lunch), om de reinigingsmodus te gebruiken en om individuele vakken aan of uit te zetten. De menutoets geeft ook toegang tot de programmeermodus.
4. TEMPERATUUR–/ENTER–/PAGINA–toets – deze toets heeft drie aparte functies:
   - temperatuurgegevens voor het vak weergeven
   - operationele wijzigingen invoeren
   - paginaparameters selecteren in de programmeermodus
5. PIJLTOETSEN (OMHOOG EN OMLAAG) – druk deze toetsen in om de variabelen te verhogen/verlagen of de selecties te veranderen.

ACHTERSTE REGELPANEEL

N.B.: De achterste panelen worden enkel gebruikt voor bedieningsfuncties. Het toestel moet worden geprogrammeerd met de voorste panelen.

1. TIMER–toetsen – starten en stoppen de timer voor elke ladepositie. De timertoetsen schakelen ook de geluidsalarmsignalen uit. Elk voorpaneel bevat drie timertoetsen (links, midden en rechts).
2. DISPLAYS – geven de productselectie en bewaartijd weer voor elke ladepositie. Elk voorpaneel bevat drie displays (links, midden en rechts).

De operatormodus is de normale bedrijfsmodus van de controle – inrichting als alle vakken de juiste temperatuur hebben en er geen alarmcondities zijn. De productgegevens en bewaartijd worden weergegeven.

TEMPERATUURREGELING VAN DE VAKKEN

Elke productselectie heeft haar eigen temperatuurrichtwaarde en productbewaartijd. Alle producttimers werken zelfstandig.

De temperatuur van de vakken wordt geregeld door de temperatuurrichtwaarde van het uiterst links geplaatste product in elk vak, als u tegenover de voorzijde van de kast staat (zijde met de aan/uit – schakelaar). Productselecties die een andere bewaartemperatuur hebben dan de uiterst linkse productselectie, kunnen niet in de configuratie van dat vak worden ingevoerd.

DISPLAY – GEGEVENS

In de operatormodus geven de displays van de vakken de volgende gegevens weer:

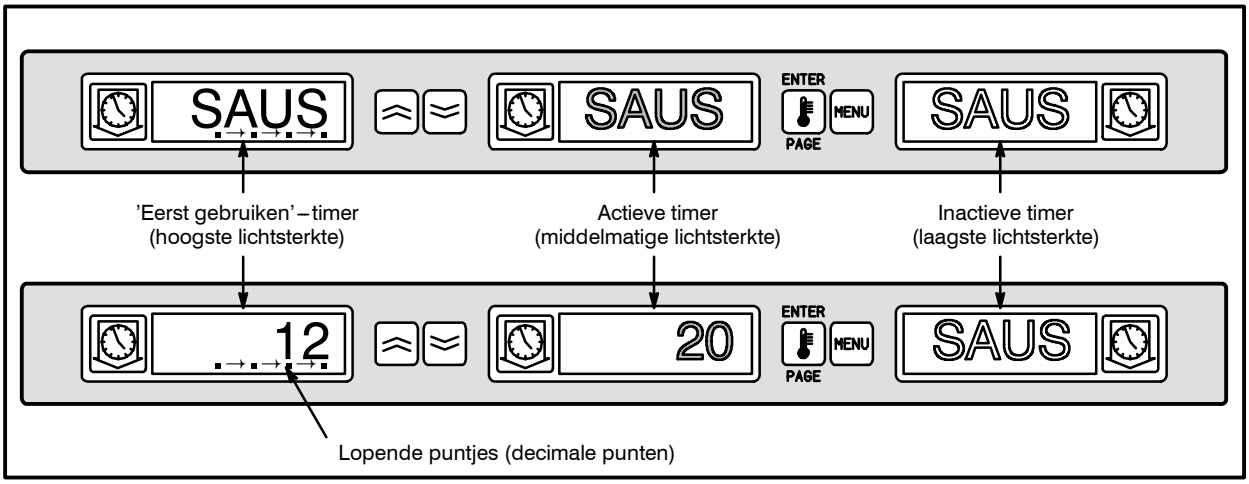
- productselectie voor elke ladepositie
- resterende bewaartijd (in minuten) voor actieve timers

N.B.: Een actieve timer geeft beurtelings de productselectie en de resterende tijd weer. Inactieve timers geven enkel de productselectie weer.

DISPLAY – IDENTIFICATIE

Aangezien elk vak drie aparte displays heeft, is het belangrijk dat u de productstatus voor elk display identificeert. De operatormodus geeft de bewaartijdstatus aan door de lichtsterkte van het display te veranderen. Er worden drie intensiteitsniveaus gebruikt om de productstatus aan te geven.

- EERST GEBRUIKEN – duidt het product aan waarvan de resterende bewaartijd het kortst is. Dit display heeft de hoogste lichtsterkte en er lopen puntjes langs de bodem van het display.
- ACTIEVE TIMER – geeft een actieve timer aan die niet het product is waarvan de resterende bewaartijd het kortst is. Dit display heeft een middelmatige lichtsterkte.
- INACTIEVE TIMER – voor inactieve timers wordt enkel de productselectie weergegeven. Dit display heeft de laagste lichtsterkte.



Afbeelding 5

Bediening

Bediening van timer

Een timer inschakelen

1. Druk op de TIMER–toets boven de gewenste ladepositie om de timer in te schakelen. De timer telt af van een vooringestelde waarde en geeft beurtelings de productselectie en de resterende bewaartijd weer.
2. Wacht minimaal 3 seconden voordat een andere timer-knop wordt ingedrukt om een secundaire timing-functie te starten.

N.B.: Als de timer van meer dan een productlade aanstaat, wordt de lade waarvan de resterende bewaartijd het kortst is, aangeduid met de status 'eerst gebruiken'.

Een timer bijstellen

1. Druk op de TIMER–toets om de producttimer in te schakelen (als deze nog niet is geactiveerd).
2. Druk binnen 3 seconden nogmaals op de TIMER–toets om de bewaartijd met 5 minuten te verminderen.

   N.B.: Bij elke druk op de producttoets wordt de bewaartijd met 5 minuten verminderd.
3. Drie seconden nadat de toets voor het laatst is ingedrukt, wordt de timer actief. Het display geeft de maximale bewaartijd voor het product weer en schakelt over naar lichtsterkte 3 (felst). Het display geeft beurtelings de resterende bewaartijd en een productreminder weer.

Een timer stoppen

1. Druk op de TIMER–toets boven de vakpositie om een actieve timer uit te schakelen. De timer stopt. Het display schakelt over naar de inactieve status.

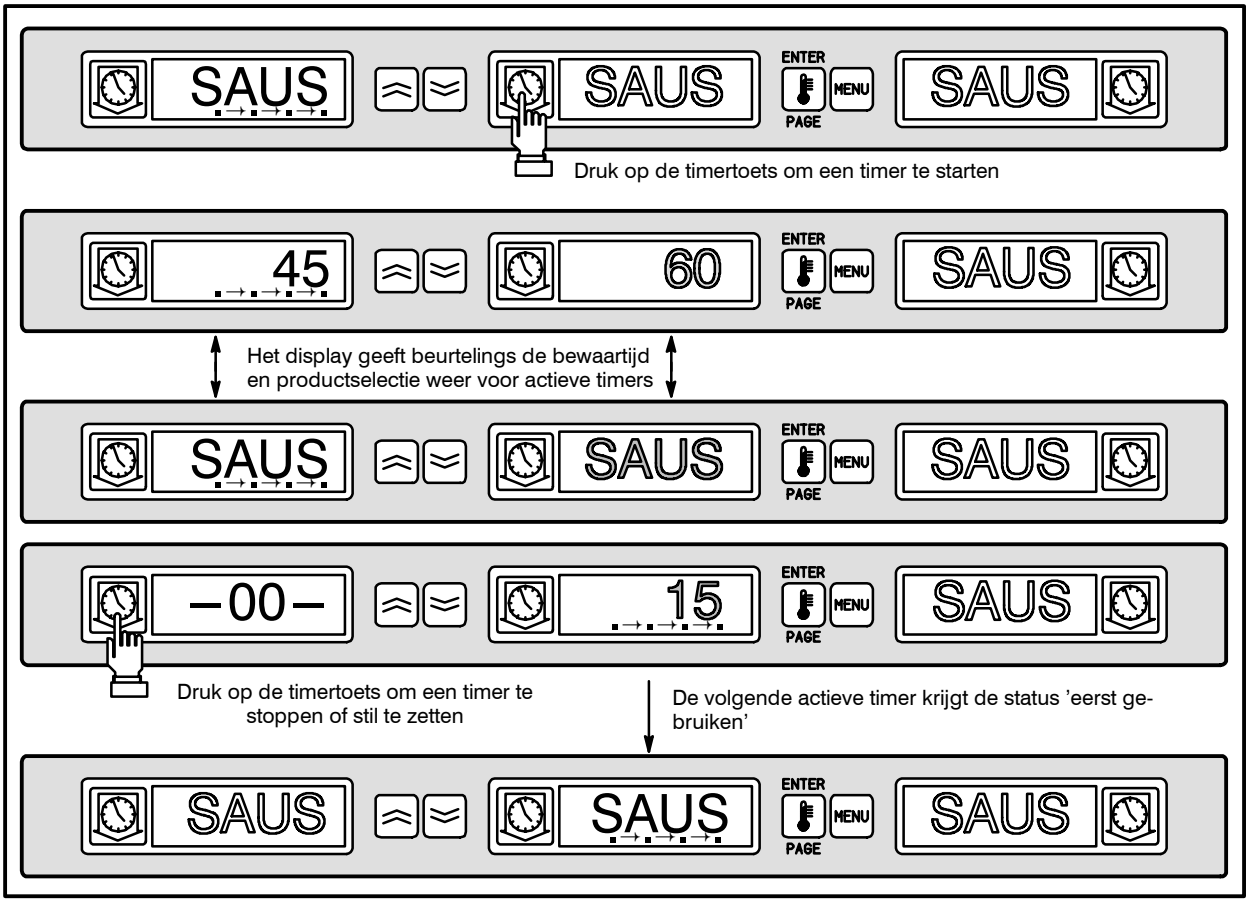
Bewaartijd is afgelopen

1. Het alarm voor afgelopen bewaartijd waarschuwt de gebruiker dat de bewaartijd voor het product verstreken is. Als de resterende bewaartijd op nul komt te staan, wordt een alarmsignaal gegeven en geeft het display *–00–* weer.

   Alle andere actieve displays in de kast schakelen over naar het laagste intensiteitsniveau tot het alarmsignaal is uitgeschakeld.
2. Druk op de TIMER–toets om het verstreken display te wissen en het alarm uit te schakelen.

   Als de bewaartijd van andere timers in de kast ook is verstreken, wordt het alarmsignaal gegeven tot alle verstreken displays zijn gewist.
3. Als alle timers zijn gewist, keren de actieve timers terug naar de normale status. De timer die de kortste resterende bewaartijd aangeeft, schakelt over naar de status 'eerst gebruiken'.

Bediening van de timer



Afbeelding 6

Bediening

Maaltijdselectie

Selecteren van ontbijt en lunch

N.B.: Het volgende voorbeeld is voor het selecteren van ontbijt. Dezelfde procedure geldt voor het selecteren van lunch.

1. Druk op de MENU–toets om de productselectie van het vak om te schakelen van ontbijt naar lunch. Alle displays lichten op.
2. Druk op de ENTER–toets om de maaltijdselectie te activeren. De displays schakelen over naar de inactieve modus.

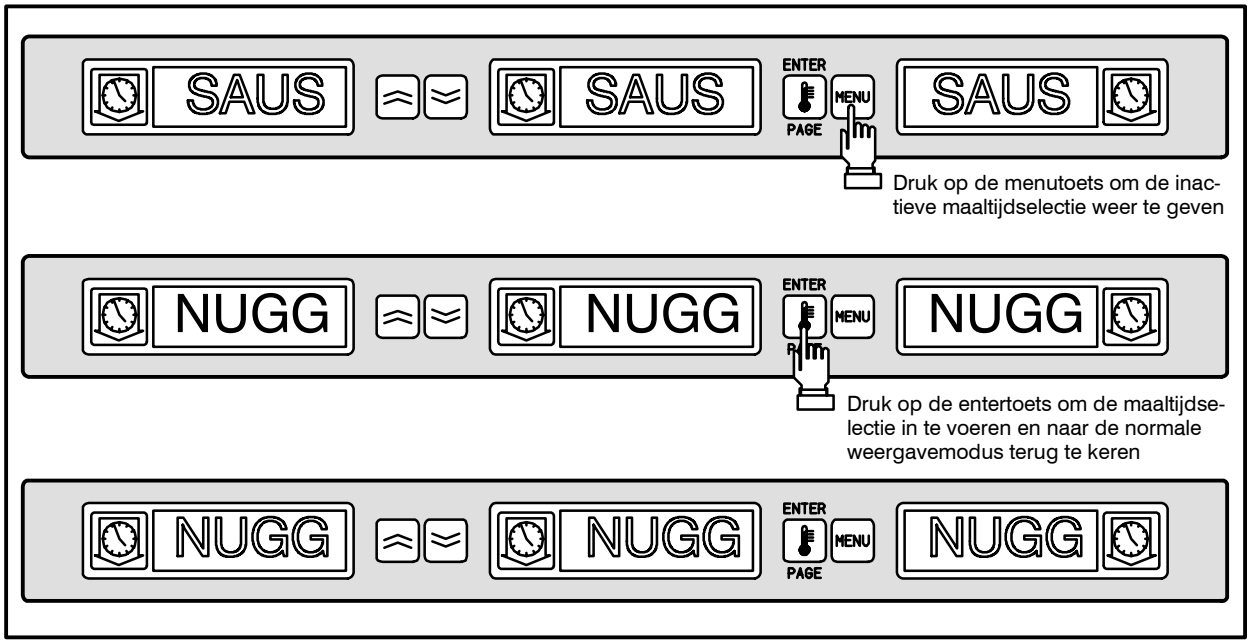
   N.B.: Als de entertoets niet binnen vijf seconden wordt ingedrukt, keert de productselectie terug naar de maaltijdselectie voor ontbijt.

Maaltijdselecties wijzigen

Actieve timers schakelen pas over naar de nieuwe maaltijdselectie als de timer(s) zijn gestopt of als ze zijn verstreken en terug ingesteld. Actieve timers worden gestopt door op de timertoets te drukken.

Als de productselectie voor de maaltijd een andere bewaartemperatuur heeft dan de huidige maaltijd, wordt een alarmbericht voor hoge of lage temperatuur weergegeven om de gebruiker erop attent te maken dat de bewaartemperatuur wordt gewijzigd. Als de conditie voor hoge of lage temperatuur twee minuten of langer aanhoudt, wordt een alarmsignaal gegeven. Druk op een willekeurige timertoets om het alarmsignaal uit te schakelen. Dit beïnvloedt de werking van de timer niet, tenzij de timertoets nogmaals wordt ingedrukt. Het display geeft beurtelings de productselectie en het alarmbericht weer totdat de temperatuur van het vak binnen de vooringestelde grenswaarden valt.

Als er geen toetsen worden ingedrukt, wordt het alarmbericht automatisch teruggesteld zodra de temperatuur van het vak binnen de vooringestelde grenswaarden valt.



Afbeelding 7

Reinigingsmodus

De reinigingsmodus stelt de temperatuurrichtwaarde van alle vakken in de kast in op 52°C.

Start de reinigingsmodus als volgt:

1. Druk op de MENU–toets tot *CLN MODE* (reinigingsmodus) verschijnt.
2. Druk op de ENTER–toets om de reinigingsmodus te activeren. Alle vakken schakelen over naar de reinigingsmodus.

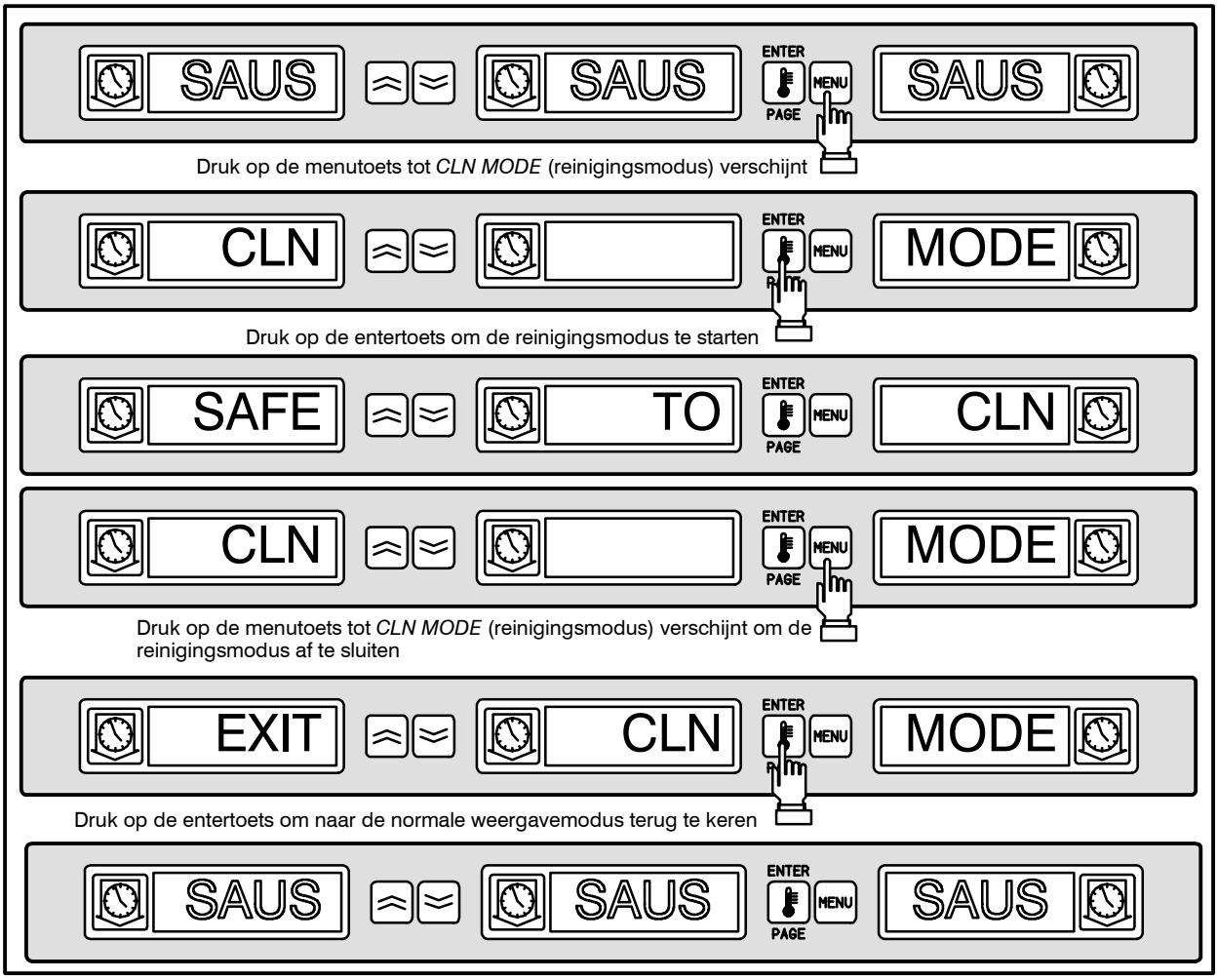
   N.B.: Als de entertoets niet binnen 5 seconden wordt ingedrukt, keert het regelpaneel terug naar de vorige maaltijdselectie.

   Als de temperatuur meer dan 52°C bedraagt, geeft het display beurtelings *SLOT CLN MODE* (vakreinigingsmodus) en *NOT SAFE YET* (nog niet veilig) weer. Het display geeft *SAFE TO CLN* (veilig om te reinigen) weer als de temperatuur van het vak 52°C bedraagt.

Sluit de reinigingsmodus als volgt af:

1. Druk op de MENU–toets tot *CLN MODE* (reinigingsmodus) verschijnt.
2. Druk op de ENTER–toets om de reinigingsmodus af te sluiten en naar de normale werking terug te keren. Het vak geeft beurtelings *SLOT TEMP LOW* (temp vak laag) en de productselectie weer totdat de temperatuur binnen de normale bedrijfsgrenswaarden valt.

   N.B.: Als de entertoets niet binnen 5 seconden wordt ingedrukt, keert het vak terug naar de reinigingsmodus.



Afbeelding 8

Bediening

Vak aan/uit

Zet het vak als volgt uit:

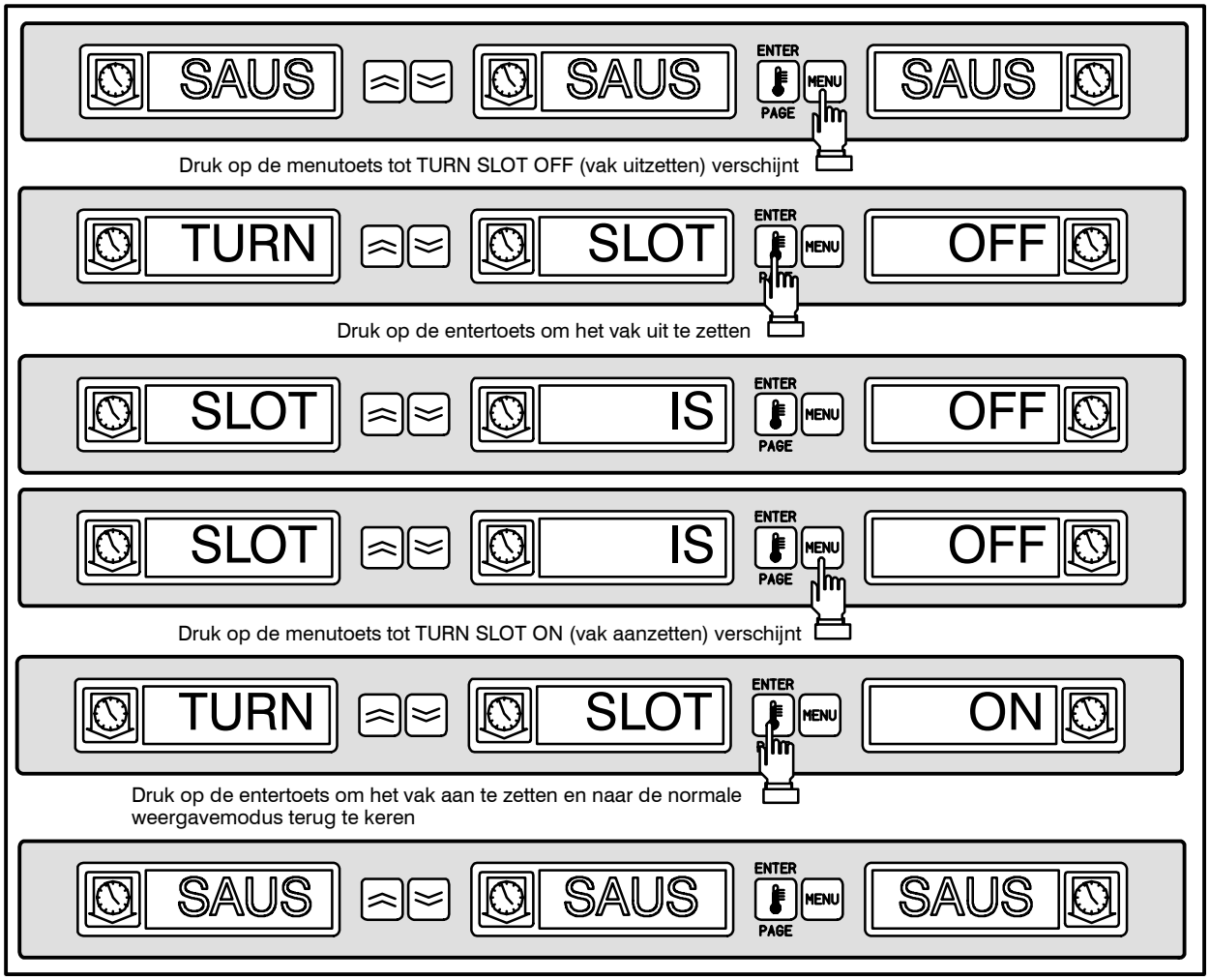
1. Druk op de MENU–toets tot *TURN SLOT OFF* (vak uitzetten) verschijnt.
2. Druk op de ENTER–toets om de selectie in te voeren. Het display geeft *SLOT IS OFF* (vak uit) weer.

   N.B.: Als de entertoets niet binnen 5 seconden wordt ingedrukt, keert de productselectie terug naar de operatormodus.

Zet het vak als volgt aan:

1. Druk op de MENU–toets tot *TURN SLOT ON* (vak aanzetten) verschijnt.
2. Druk op de ENTER–toets om de selectie in te voeren en terug te keren naar de operatormodus. Het display geeft beurtelings *SLOT TEMP LOW* (temp vak laag) en de productselectie weer totdat de temperatuur binnen de normale bedrijfsgrenswaarden valt.

   N.B.: Als de entertoets niet binnen 5 seconden wordt ingedrukt, keert het vak terug naar de status 'vak uit'.

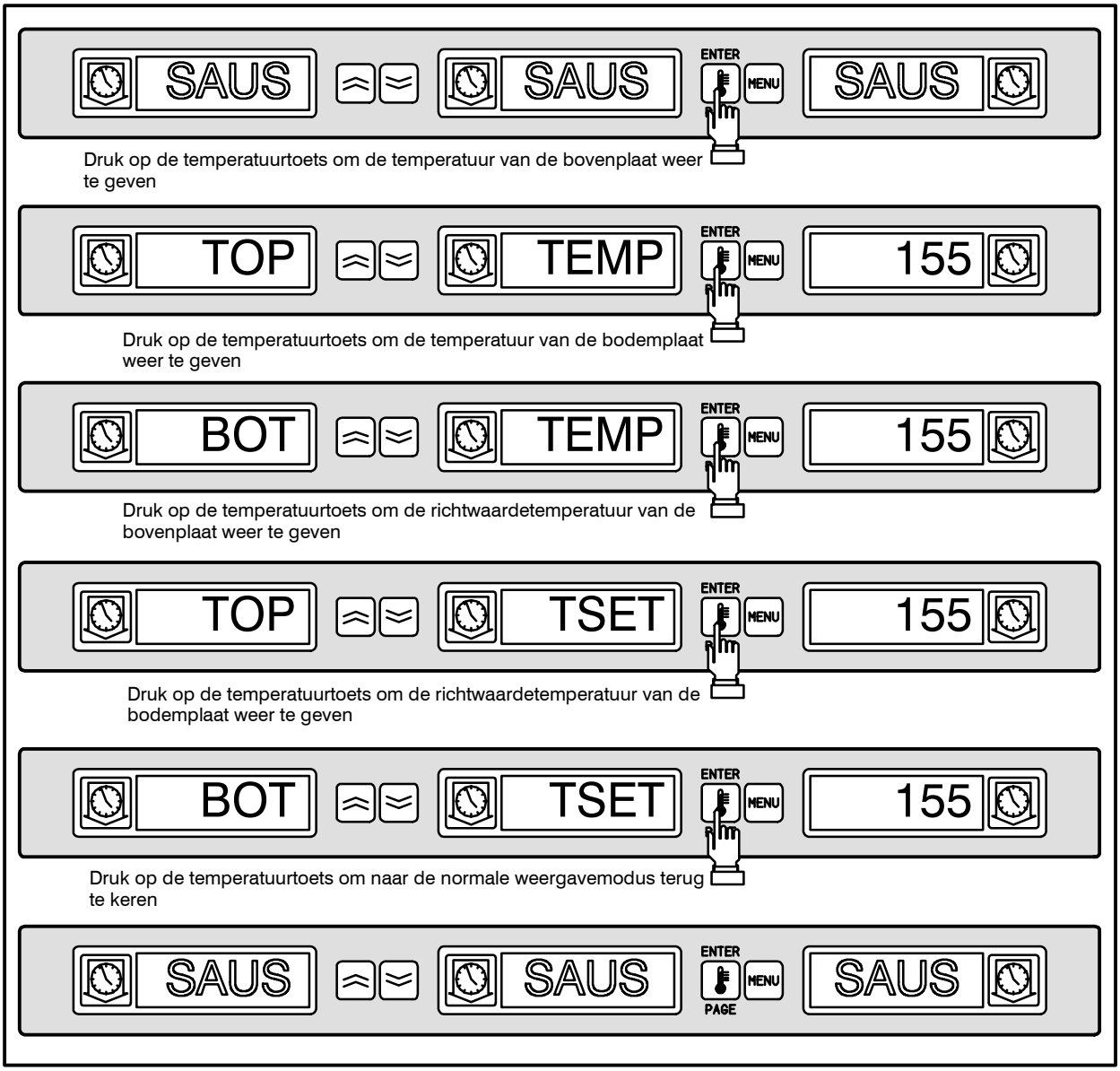


Afbeelding 9

De temperatuurgegevens van de vakken weergeven

1. Druk op de TEMPERATUURTOETS om de volgende temperatuurgegevens voor elk vak weer te geven:
   - werkelijke temperatuur bovenplaat
   - werkelijke temperatuur bodemplaat
   - richtwaardetemperatuur bovenplaat
   - richtwaardetemperatuur bodemplaat
2. Druk nogmaals op de TEMPERATUURTOETS om naar de operatormodus terug te keren.

   N.B.: Het display keert automatisch terug naar de operatormodus als er gedurende vijf seconden geen toets is ingedrukt.



Afbeelding 10

Bediening

Temperatuuralarmfuncties

Het toestel heeft vijf temperatuuralarmfuncties:

- alarm voor hoge temperatuur
- alarm voor lage temperatuur
- FDA – alarm
- sensoralarm
- aanlooptijdalarm

Als er alarmcondities optreden, wordt een alarmsignaal gegeven en geven de displays beurtelings de productselectie en een alarmbericht weer. De timers kunnen niet worden gestart als een van de vakken zich in een alarmconditie bevindt.

Alarm voor hoge en lage temperatuur

Als de temperatuur van het vak hoger of lager is dan de vooringestelde grenswaarden voor een productselectie, gaat de controle – inrichting over op een alarmconditie voor hoge of lage temperatuur. Het display geeft *SLOT TEMP HIGH* (temp vak hoog) of *SLOT TEMP LOW* (temp vak laag) weer. Als de conditie voor hoge of lage temperatuur twee minuten of langer aanhoudt, wordt een alarmsignaal gegeven. Druk op een willekeurige timertoets om het alarmsignaal uit te schakelen.

1. De displays geven beurtelings de productselectie en het alarmbericht weer, totdat de temperatuur van het vak binnen de vooringestelde grenswaarden valt.

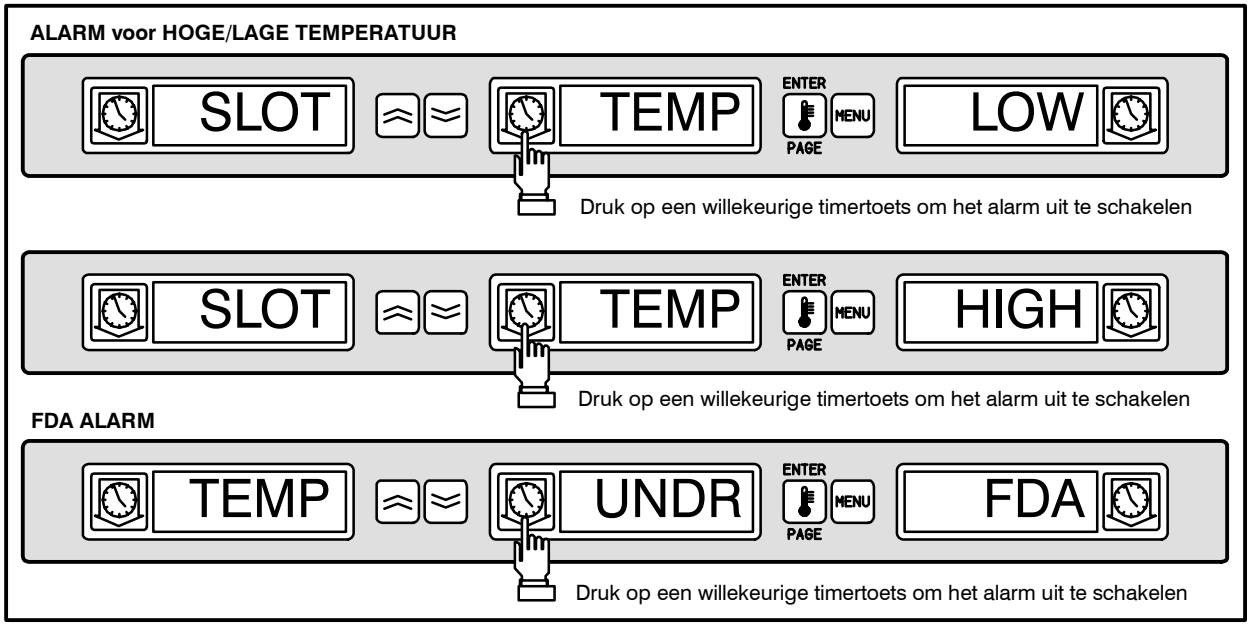
N.B.: Het alarmsignaal voor lage temperatuur is tijdens het opstarten niet actief. Het bericht SLOT TEMP LOW (temp vak laag) wordt weergegeven totdat de temperatuur van het vak binnen de vooringestelde grenswaarden valt.

Food and Drug Administration (FDA) – alarm

Het FDA – alarm geeft aan dat de temperatuur van het vak lager is dan de vooringestelde grens voor bewaren van het product. Er wordt een alarmsignaal gegeven en het display geeft *TEMP UNDR FDA* (temp lager dan FDA) weer. De actieve timers worden automatisch terug ingesteld.

1. Druk op een willekeurige TIMER – toets om het alarmsignaal uit te schakelen. Het alarmbericht wordt weergegeven totdat de temperatuur van het vak binnen de vooringestelde grenswaarden valt. Als er geen toetsen worden ingedrukt, blijven het alarmsignaal en het alarmbericht actief.

Om een FDA – alarm te wissen, moet u op een timertoets drukken.



Afbeelding 11

Sensorbereikalarm

Het faalalarm van de sensor geeft aan dat de temperatuurwaarde van de sensor hoger of lager is dan de bedrijfsgrenswaarden van het vak, 10–121°C.

1. Druk op een willekeurige TIMER–toets om het alarmsignaal uit te schakelen. Het alarmbericht wordt weergegeven totdat de temperatuur van het vak binnen de bedrijfsgrenswaarden valt. De stroomvoorziening naar de verwarmers van het vak wordt uitgeschakeld totdat de sensor is gerepareerd.

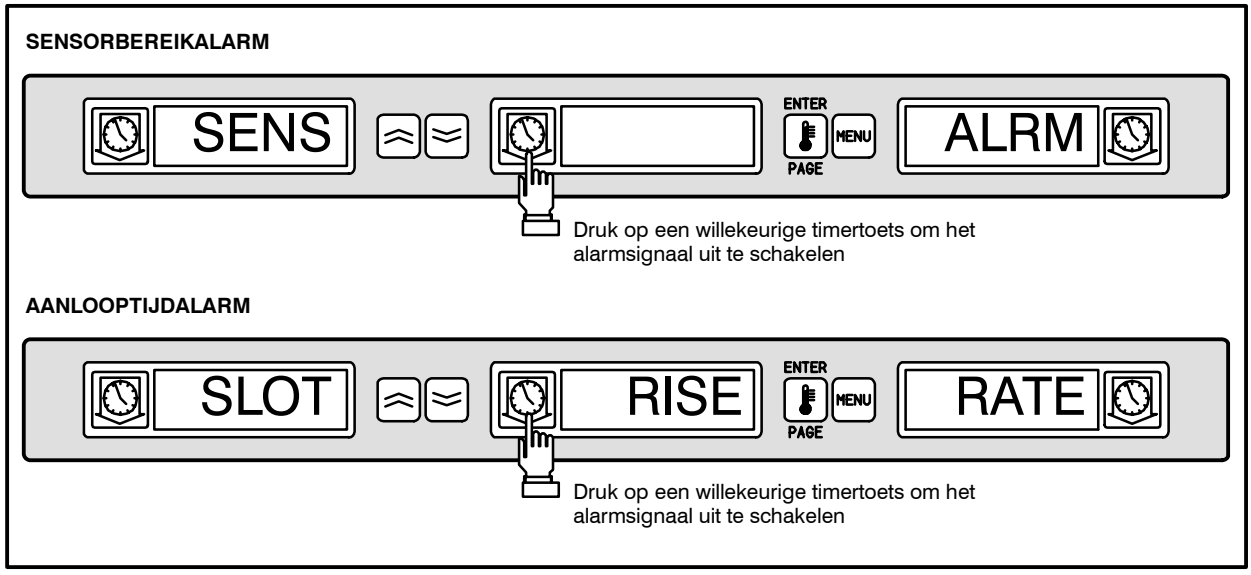
Het corrigeren van een sensoralarm vereist een onderhoudsbeurt.

Aanlooptijdalarm

Het aanlooptijdalarm geeft aan dat het vak bij het opstarten geen bedrijfstemperatuur heeft bereikt die binnen de vooringestelde grenswaarden van het systeem valt.

1. Druk op een willekeurige TIMER–toets om het alarmsignaal uit te schakelen.

Het corrigeren van een aanlooptjdalarm vereist een onderhoudsbeurt.



Afbeelding 12

Bediening

Productselectie voor elk vak

De programmeermodus wordt gebruikt om de producten voor elk vak te selecteren. Alle gegevens worden ingevoerd via de PAGINA– en MENU–selecties. Elk vak heeft een pagina met configuratiemenu's. Het bovenste vak in de kast is vak 1.

- De PAGINA–toets selecteert de pagina voor het gewenste vak (1–4).
- De MENU–toets selecteert de items in het configuratiemenu (maaltijd en ladepositie).
- De pijltoetsen (OMHOOG/OMLAAG) selecteren de beschikbare producten voor elke maaltijd.

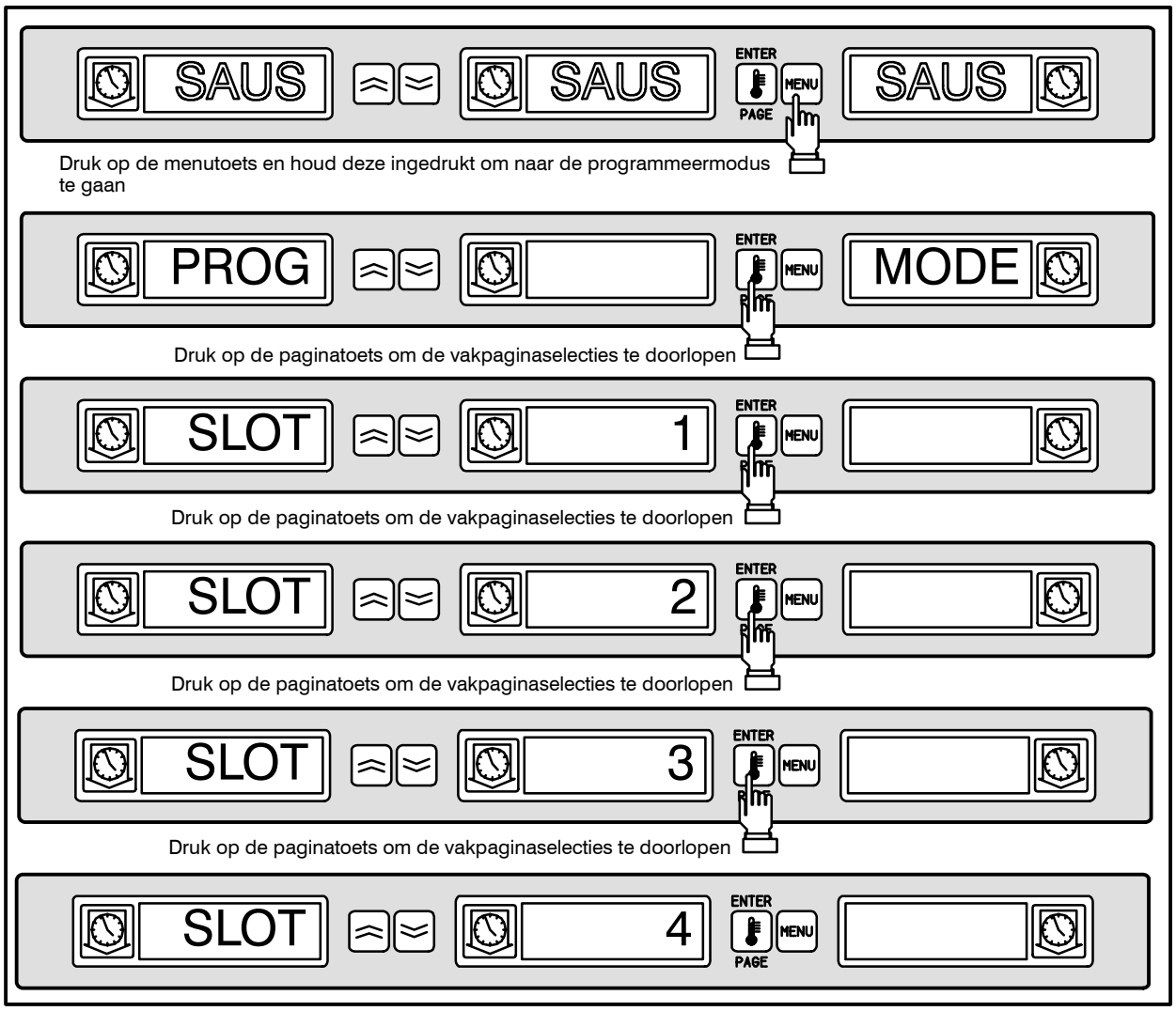
Ga als volgt naar de programmeermodus:

1. Druk op de MENU–toets en houd deze minstens vijf seconden ingedrukt. Het display geeft *PROG MODE* (programmeermodus) weer.

Ga als volgt naar de paginaselecties:

Elke vakpagina (1–4) bevat productselecties voor elke maaltijd.

1. Druk op de PAGINA–toets tot de pagina voor het gewenste vak (1–4) verschijnt.

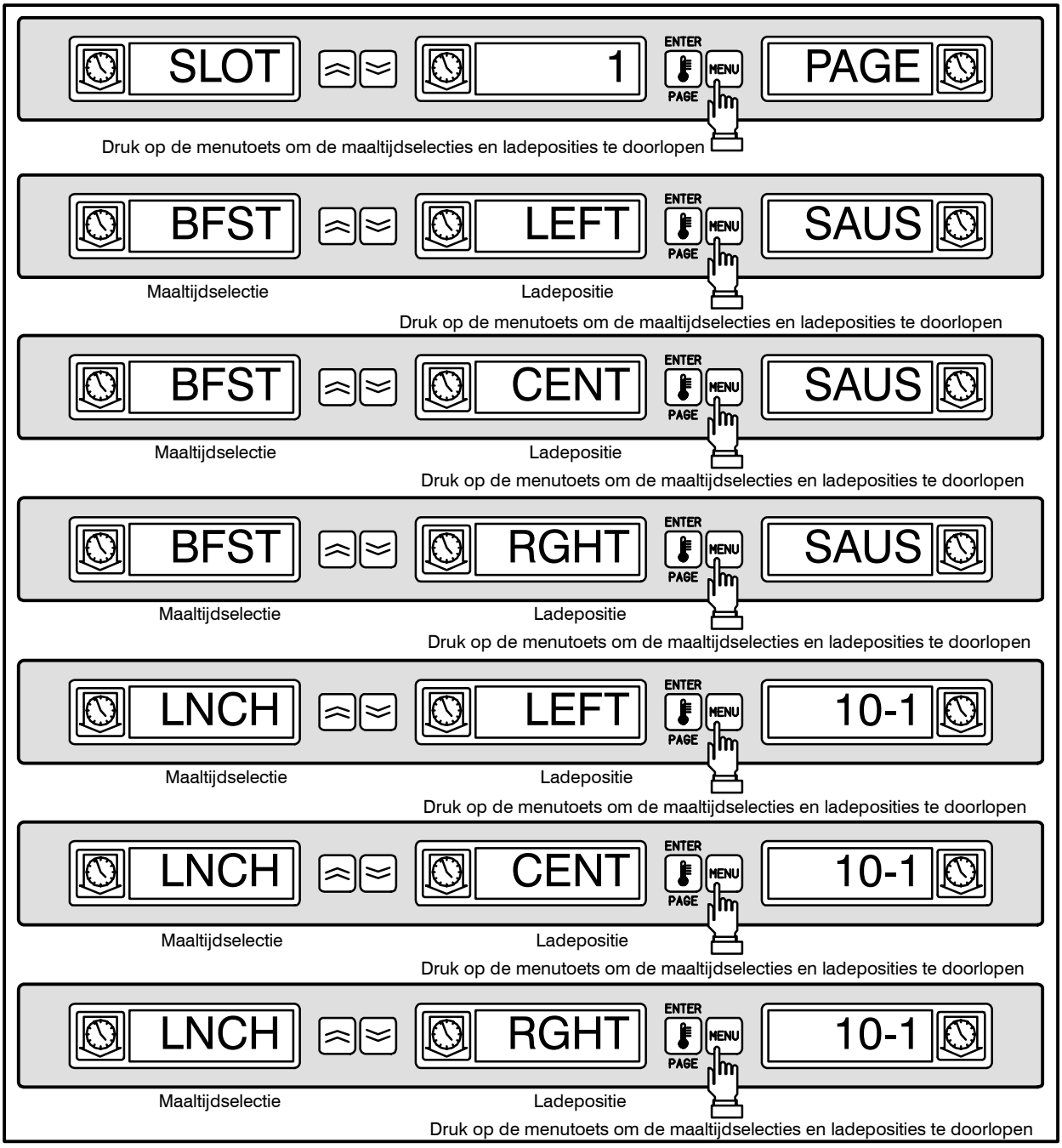


Afbeelding 13

Productselectie voor elk vak

Maaltijdselectie en ladepositie

1. Druk op de MENU – toets om de maaltijden en ladeposities in het linker– en middendisplay te doorlopen. De huidige productselectie wordt weergegeven in het rechterdisplay.



Afbeelding 14

Bediening

Productselectie voor elk vak

Voer de productselectie als volgt in:

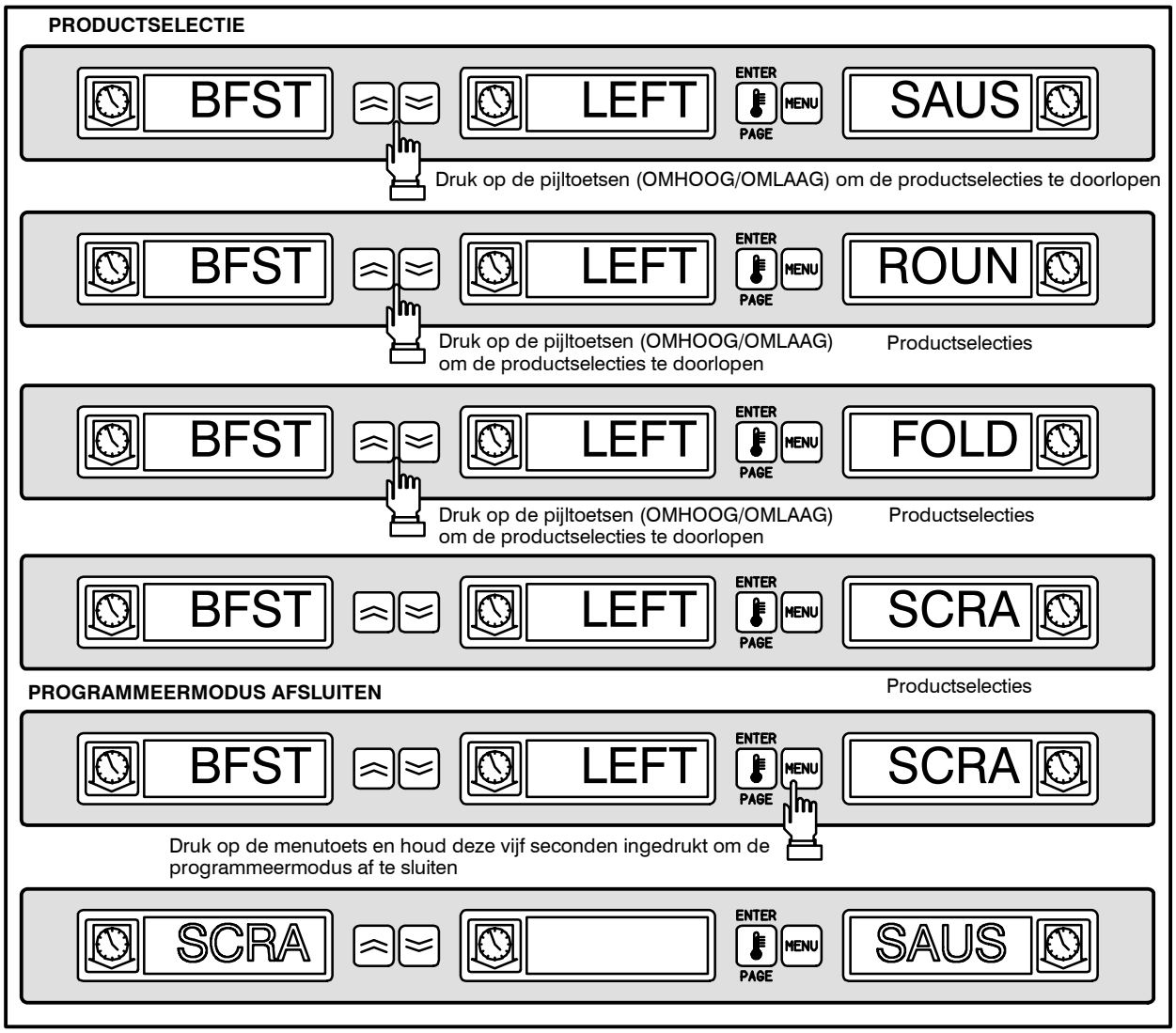
1. Druk op de pijltoetsen (OMHOOG/OMLAAG) om de beschikbare productselecties voor elke maaltijd en ladepositie te doorlopen.

De productselectie voor de linkerladepositie van elke maaltijd bepaalt de bewaartemperatuur voor het vak. Enkel producten waarvan de bewaartemperatuur maximaal 2,8°C verschilt van de temperatuur van de uiterst linkse productselectie worden in de midden– en rechterladepositie weergegeven voor selectie. Als de uiterst linkse productselectie wordt gewijzigd, moeten de midden– en rechterposities opnieuw worden ingevoerd. Als de productselectie voor een actieve timer wordt gewijzigd, wordt de timer automatisch teruggesteld.

Sluit de programmeermodus als volgt af:

1. Druk op de MENU–toets en houd deze vijf seconden ingedrukt.

   N.B.: De controle–inrichting sluit de programmeermodus automatisch af als er gedurende vijf minuten geen gegevens zijn ingevoerd.

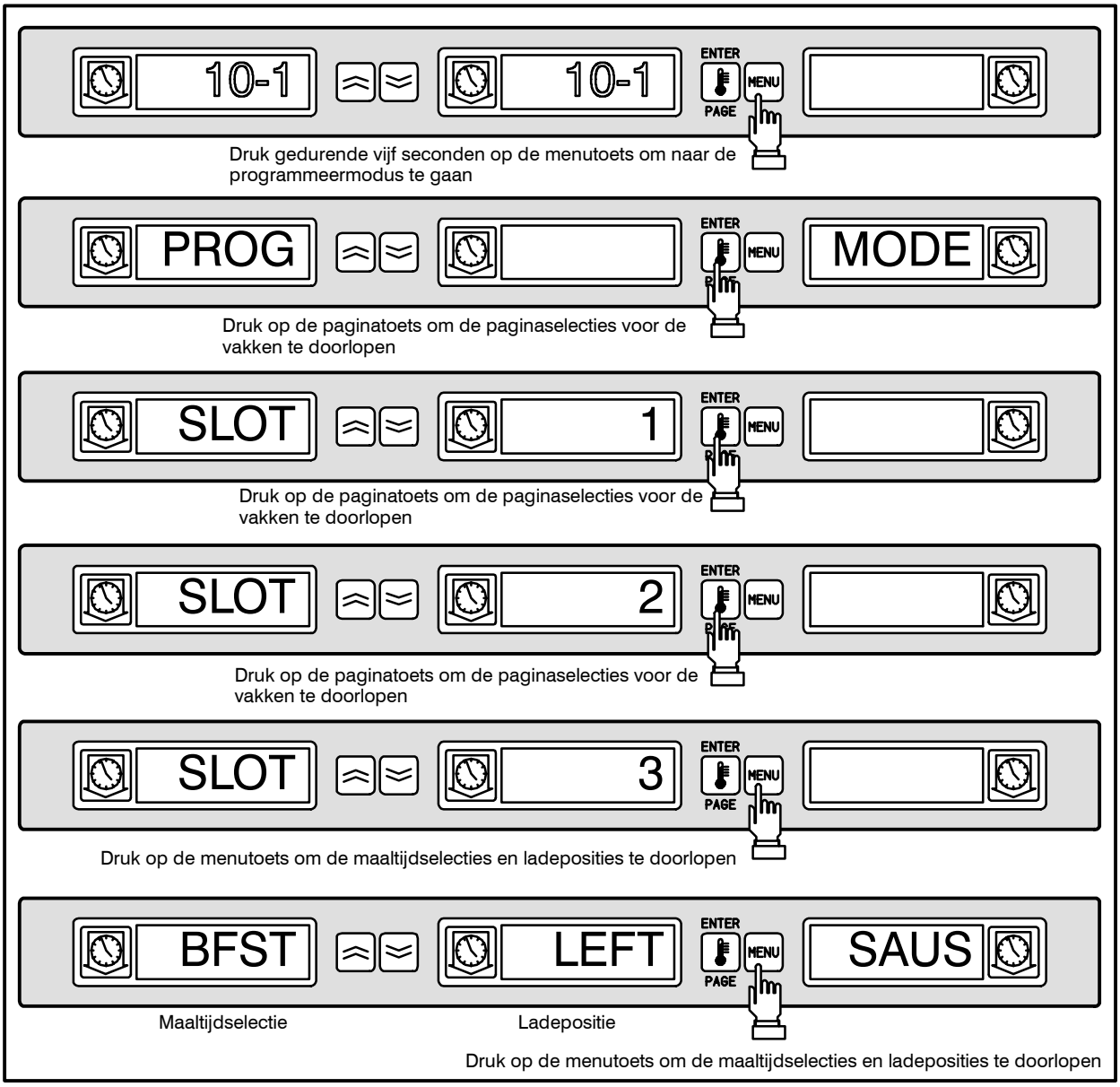


Afbeelding 15

Productselectie voor elk vak

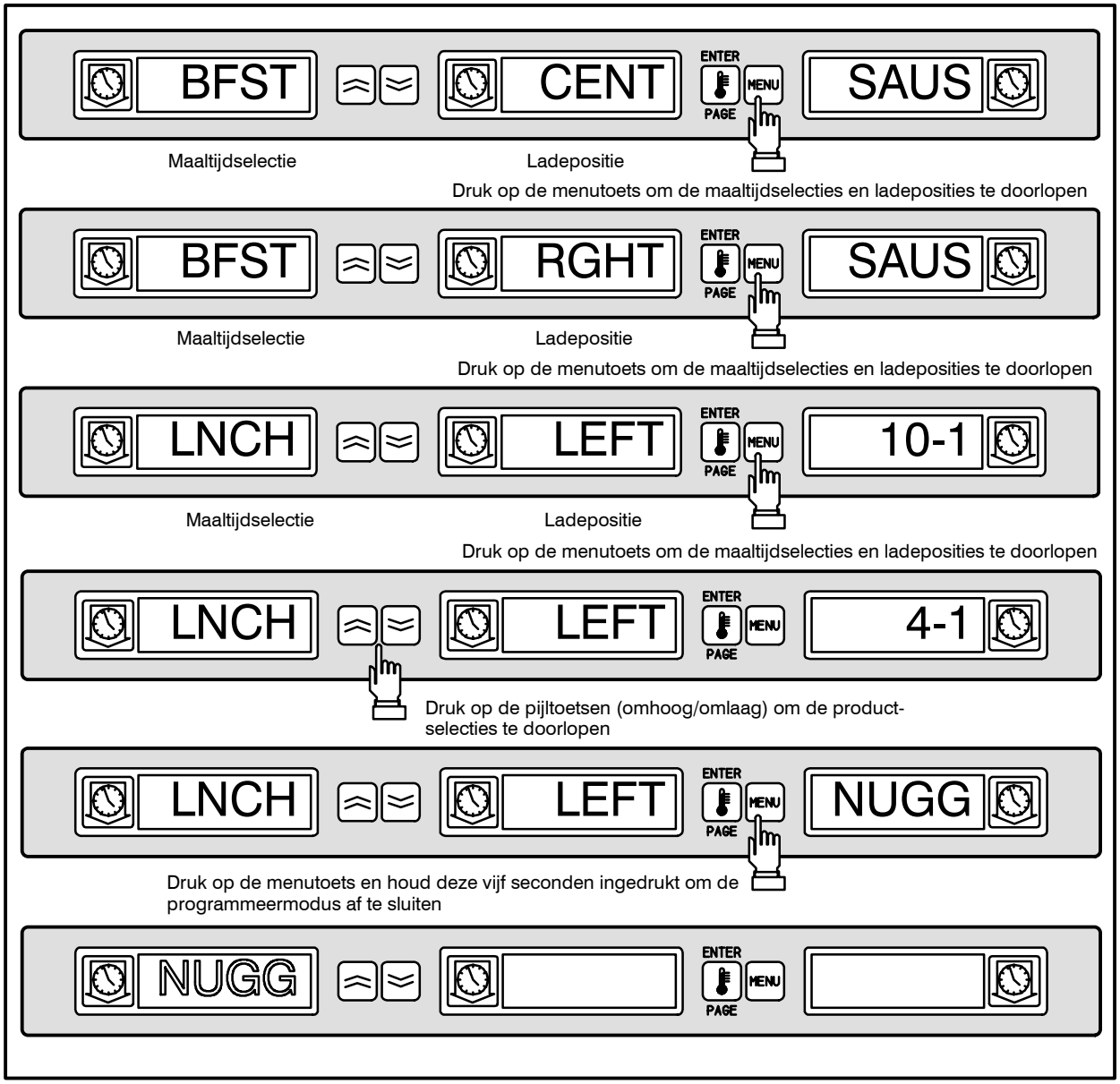
Voorbeeld wijziging productselectie

In dit voorbeeld wordt de productselectie voor lunch in de linkerpositie van vak 3 van 10–1 in NUGG veranderd. Aangezien de bewaartemperatuur voor NUGG verschilt van die voor 10–1, worden de midden– en rechterproductselecties gewist. Enkel producten waarvan de bewaartemperatuur maximaal 2,8 °C verschilt van de temperatuur van de linkerproductselectie kunnen voor de midden– en rechterpositie worden ingevoerd.



Bediening

Productselectie voor elk vak



Afbeelding 16

Productgegevens invoeren en wijzigen

Productselecties of instellingen voor bewaartijd en bewaartemperatuur wijzigen of invoeren zijn door een wachtwoord beschermde functies.

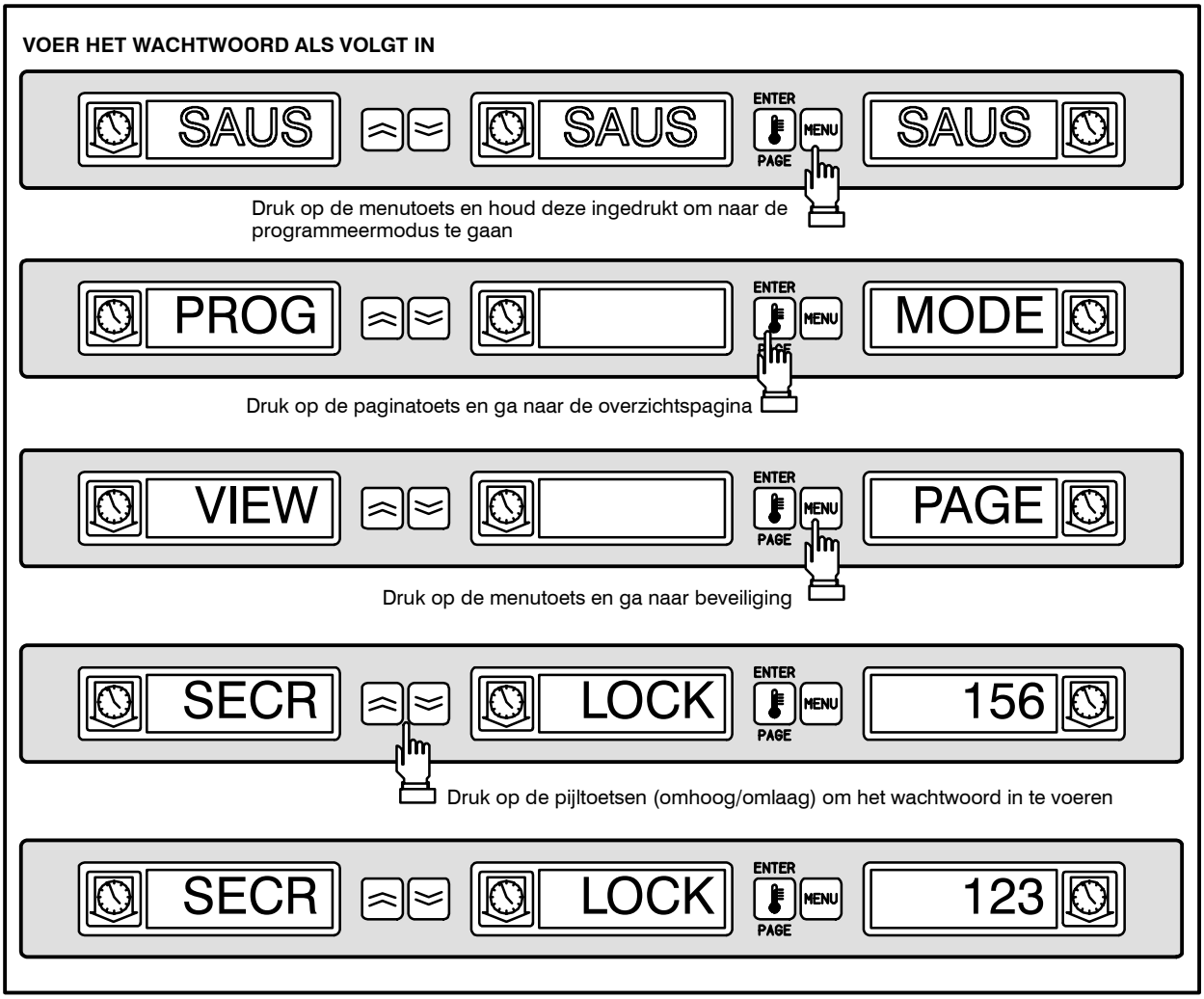
Voer het wachtwoord als volgt in:

1. Houd de MENU–toets vijf seconden ingedrukt. Het display geeft *PROG MODE* (programmeermodus) weer.
2. Druk op de PAGINA–toets en ga naar *VIEW PAGE* (overzichtspagina).
3. Druk op de MENU–toets om *SECR LOCK* (beveiliging) te selecteren. Gebruik de pijltoetsen (OMHOOG/OMLAAG) om de veiligheidscode 1 2 3 in te voeren.

Voer de volgende gegevens in als u een nieuw product opgeeft:

- naam van product
- bewaartijd
- bewaartemperatuur tussen 13–121 °C
- maaltijdselectie

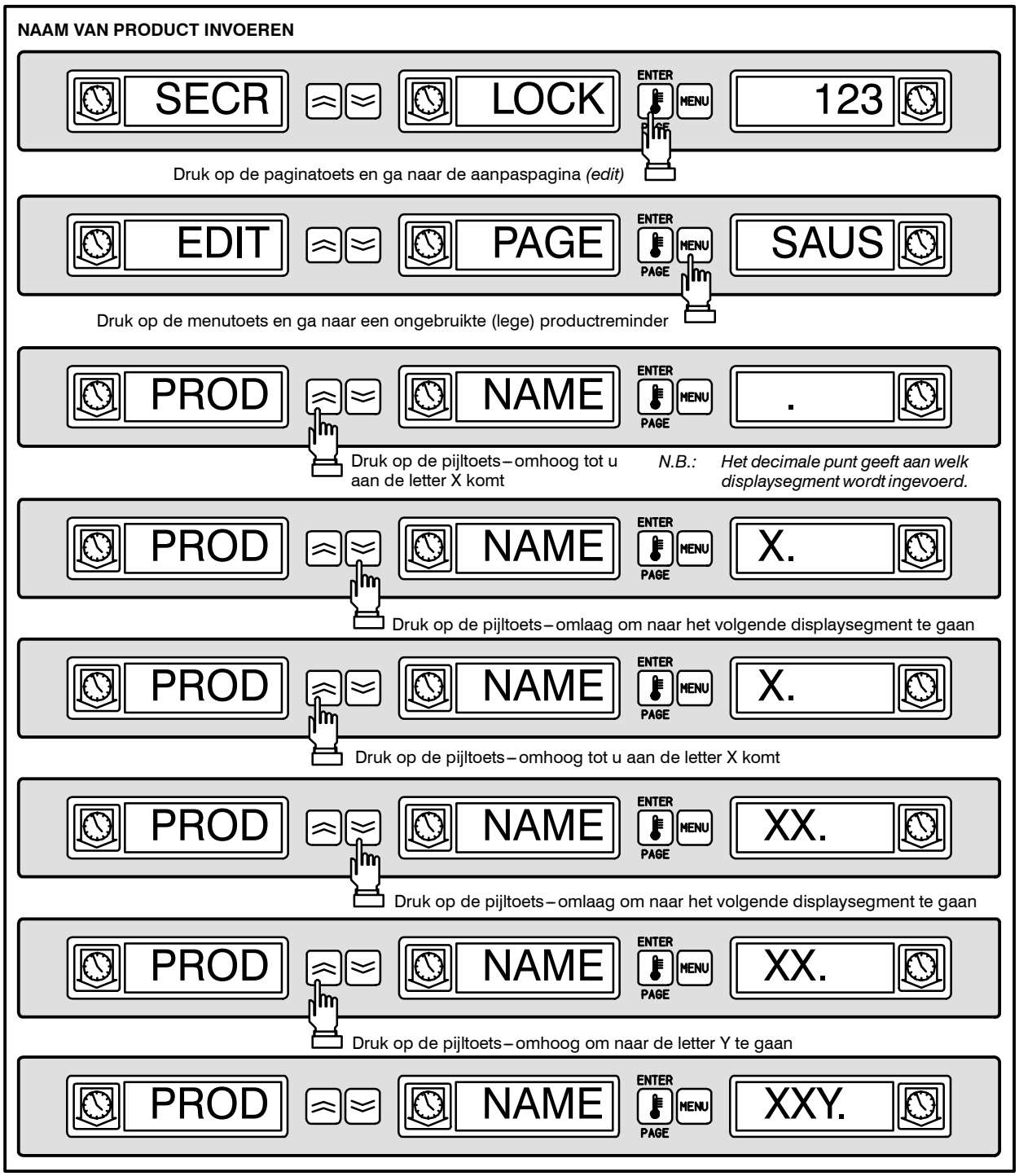
In het volgende voorbeeld wordt een nieuw product, XXY, ingevoerd. De bewaartijd is 25 minuten en de bewaartemperatuur is 82°C.



Afbeelding 17

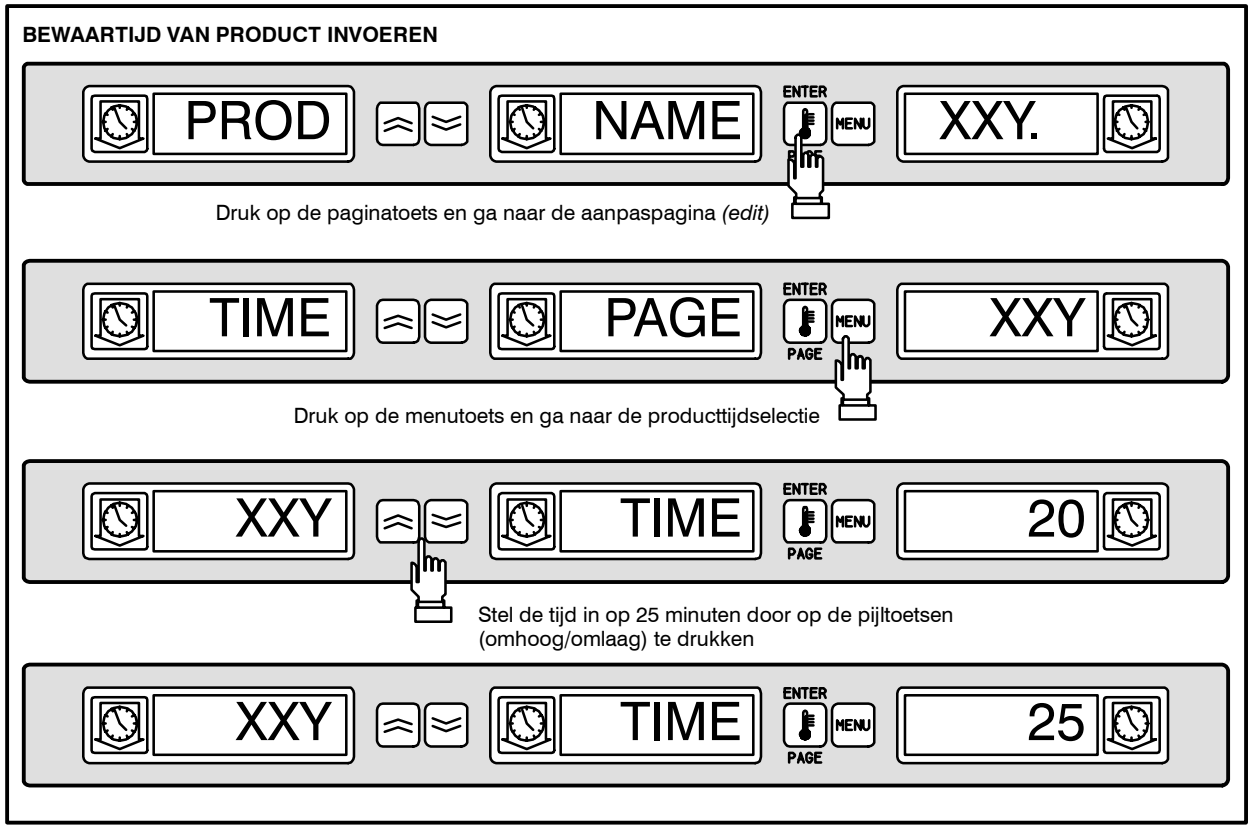
Bediening

Productgegevens invoeren en wijzigen


NAAM VAN PRODUCT INVOEREN
SECR
LOCK
ENTER
MENU
PAGE
123
Druk op de paginatoets en ga naar de aanpaspagina (edit)
EDIT
PAGE
SAUS
Druk op de menutoets en ga naar een ongebruikte (lege) productreminder
PROD
NAME
.
Druk op de pijltoets – omhoog tot u aan de letter X komt
N.B.: Het decimale punt geeft aan welk displaysegment wordt ingevoerd.
X.
Druk op de pijltoets – omlaag om naar het volgende displaysegment te gaan
Druk op de pijltoets – omhoog tot u aan de letter X komt
XX.
Druk op de pijltoets – omlaag om naar het volgende displaysegment te gaan
Druk op de pijltoets – omhoog om naar de letter Y te gaan
XXY.

Afbeelding 18

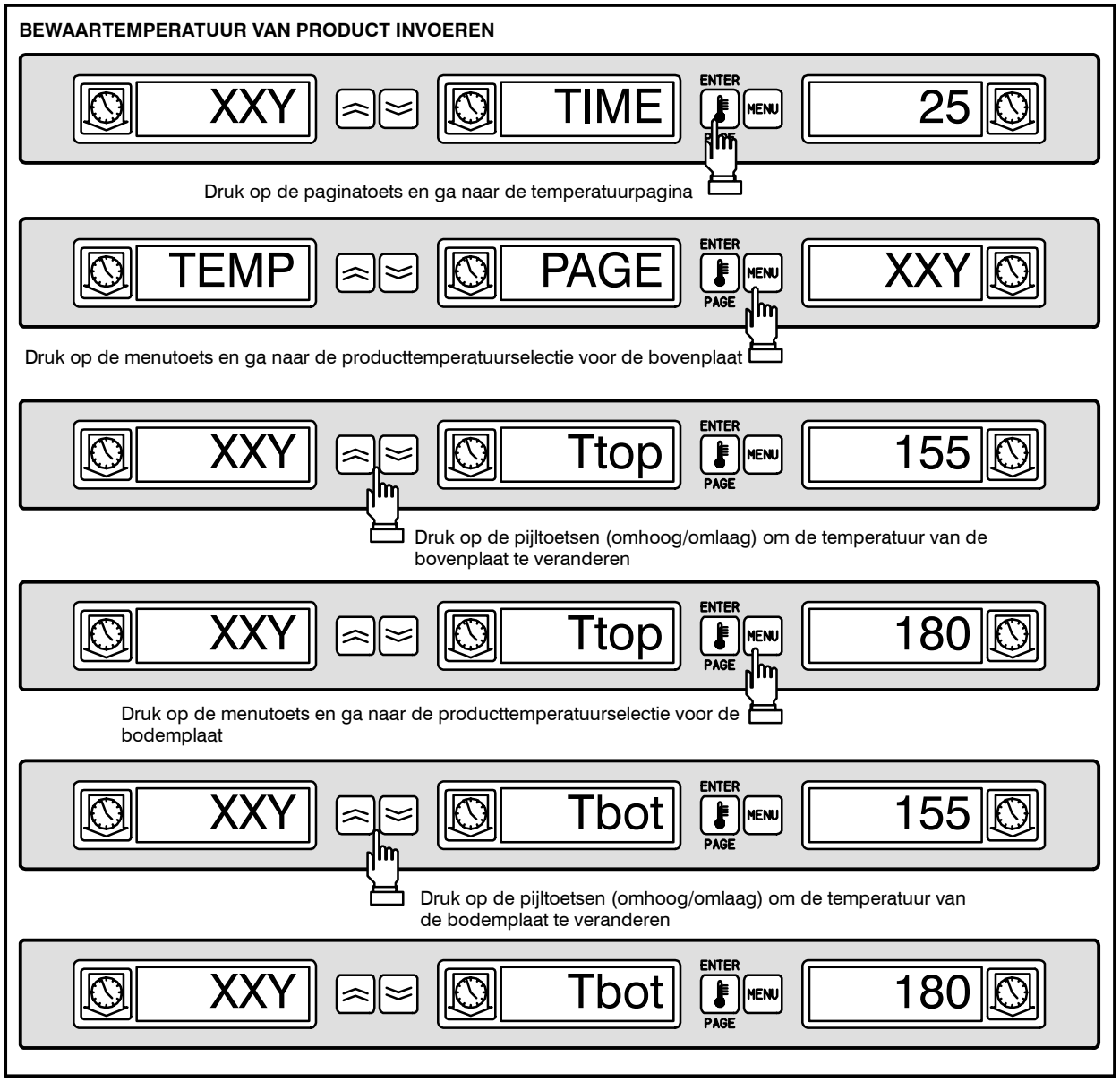
Productgegevens invoeren en wijzigen



Afbeelding 19

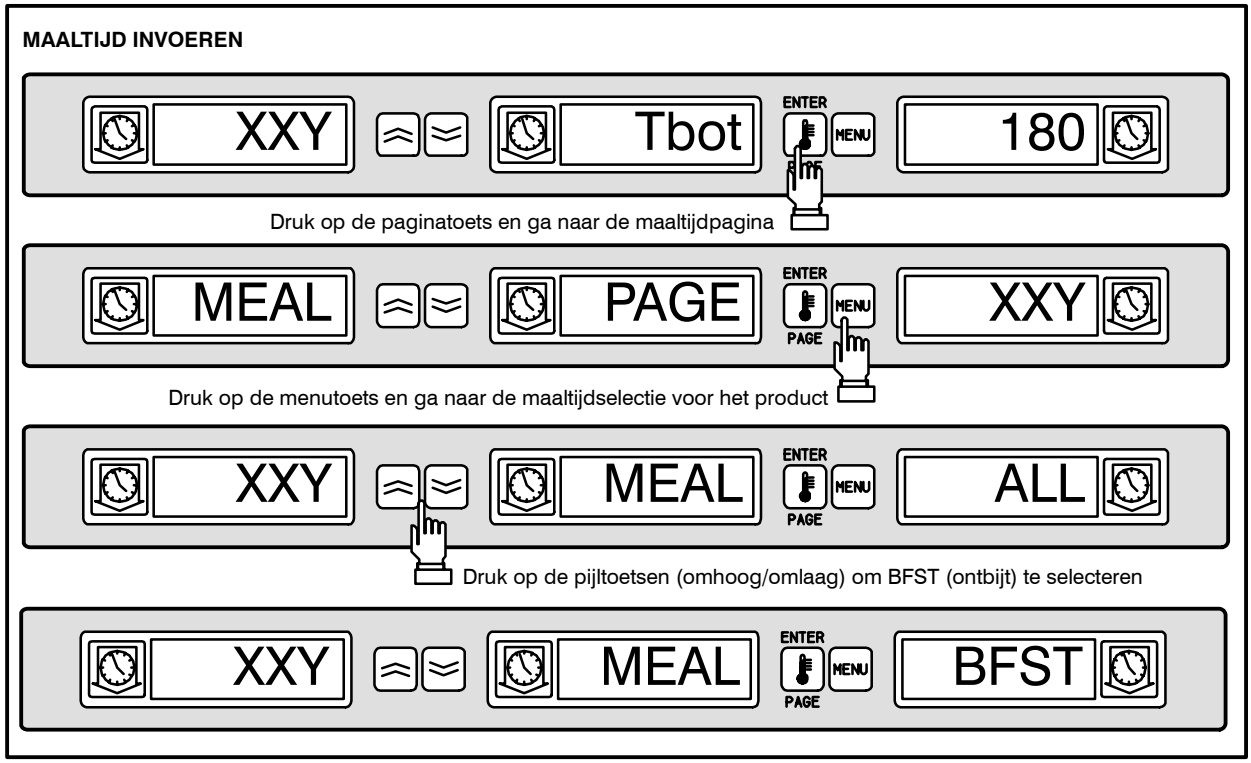
Bediening

Productgegevens invoeren en wijzigen


BEWAARTEMPERATUUR VAN PRODUCT INVOEREN
XXY
TIME
ENTER
MENU
PAGE
25
Druk op de paginatoets en ga naar de temperatuurpagina
TEMP
PAGE
XXY
Druk op de menutoets en ga naar de producttemperatuurselectie voor de bovenplaat
Ttop
155
Druk op de pijltoetsen (omhoog/omlaag) om de temperatuur van de bovenplaat te veranderen
180
Druk op de menutoets en ga naar de producttemperatuurselectie voor de bodemplaat
Tbot
Druk op de pijltoetsen (omhoog/omlaag) om de temperatuur van de bodemplaat te veranderen

Afbeelding 20

Productgegevens invoeren en wijzigen



Afbeelding 21

Bediening

Waarschuwingstijd voor COOK MORE

Voor elk producttype kan er een waarschuwingstijd voor COOK MORE worden ingevoerd. COOK MORE is een waarschuwing dat er meer van het product moet worden bereid voordat de bewaartijd verstrijkt. Als de producttimer gelijk is aan de kooktijd, piept het alarmsignaal gedurende 3 seconden en geeft het display beurtelings *PRODUCT NAME* (productnaam), TIMER TIME (timertijd), *COOK* (bereiden) en *MORE* (meer) weer tot de timer afloopt. Als er meer dan één lade van een producttype actief is, wordt de waarschuwing *COOK MORE* pas gegeven als alle actieve timers de kooktijd hebben bereikt. Als een positie *COOK MORE* aangeeft en er wordt een andere timer voor hetzelfde product ingeschakeld, wordt de waarschuwing gewist. Tijdens de overgang van ontbijt naar lunch wordt de waarschuwing *COOK MORE* uitgeschakeld. Gebruik de volgende procedure om de kooktijd van een productselectie te veranderen of in te voeren:

1. Houd de menutoets 5 seconden ingedrukt.
2. Druk op de paginatoets en ga naar de overzichtspagina.
3. Druk op de menutoets en ga naar beveiliging.
4. Druk op de pijltoetsen (omhoog/omlaag) om de veiligheidscode van de manager (3 3 1) in te voeren.
5. Druk op de paginatoets en ga naar de kookpagina.
6. Druk op de menutoets en ga naar de productselectie.
7. Druk op de pijltoetsen (omhoog/omlaag) om de waarschuwingstijd (in minuten) voor COOK MORE te verhogen of te verlagen.
8. Houd de menutoets 5 seconden ingedrukt om naar de normale werking terug te keren.

STANDAARDSELECTIES VOOR DE WAARSCHUWINGSTIJD VOOR COOK MORE

REMINDERS			Beschrijving	Beschikbare standen	Toe–gangs–niveau
Links	Midden	Rechts*			
COOK	PAGE		Kookpagina		
SAUS	COOK	4	Kooktijd product 1	0–30 minuten	3
ROUN	COOK	4	Kooktijd product 2	0–30 minuten	3
FOLD	COOK	3	Kooktijd product 3	0–30 minuten	3
SCRA	COOK	3	Kooktijd product 4	0–30 minuten	3
RBAC	COOK	0	Kooktijd product 5	0–30 minuten	3
CBAC	COOK	1	Kooktijd product 6	0–30 minuten	3
MUFF	COOK	3	Kooktijd product 7	0–30 minuten	3
BISC	COOK	22	Kooktijd product 8	0–30 minuten	3
BURR	COOK	0	Kooktijd product 9	0–30 minuten	3
10–1	COOK	2	Kooktijd product 10	0–30 minuten	3
4–1	COOK	4	Kooktijd product 11	0–30 minuten	3
GRCK	COOK	5	Kooktijd product 12	0–30 minuten	3
NUGG	COOK	5	Kooktijd product 13	0–30 minuten	3
FISH	COOK	5	Kooktijd product 14	0–30 minuten	3
McCK	COOK	7	Kooktijd product 15	0–30 minuten	3

N.B.: Het rechterdisplay geeft de tijd in minuten weer.

Display bijstellen

Displaytijd veranderen

De snelheid waarmee een actieve timer beurtelings de productselectie en de bewaartijd weergeeft, kan als volgt worden gewijzigd:

1. Houd de MENU–toets vijf seconden ingedrukt.
2. Druk op de PAGINA–toets en ga naar de overzichtspagina *VIEW PAGE*.
3. Druk op de MENU–toets en ga naar *SCR LOCK* (beveiliging).
4. Druk op de pijltoetsen (OMHOOG/OMLAAG) om de veiligheidscode 1 2 3 in te voeren.
5. Druk op de MENU–toets en ga naar *PROD TIME* (productdisplaytijd).
6. Druk op de pijltoetsen (OMHOOG/OMLAAG) om de productdisplaytijd te wijzigen.
7. Druk op de MENU–toets en ga naar *TIMR TIME* (timerdisplaytijd).
8. Druk op de pijltoetsen (OMHOOG/OMLAAG) om de timerdisplaytijd te wijzigen.
9. Houd de MENU–toets vijf seconden ingedrukt om naar de normale werking terug te keren.

Overschakelen van °F op°C

De volgende procedure verandert de temperatuureenheden van °F in °C.

N.B.: De bewaarkast is in de fabriek geprogrammeerd op de juiste temperatuureenheden. Er is toegang tot programmeringsniveau 3 nodig om de eenheden te wijzigen. Als u de eenheden moet wijzigen, neem dan contact op met uw plaatselijke onderhoudsvertegenwoordiger voor hulp.

1. Houd de MENU–toets vijf seconden ingedrukt.
2. Druk op de PAGINA–toets en ga naar de overzichtspagina *VIEW PAGE*.
3. Druk op de MENU–toets en ga naar *SCR LOCK* (beveiliging).
4. Druk op de pijltoetsen (OMHOOG/OMLAAG) om de veiligheidscode in te voeren.
5. Druk op de MENU–toets en ga naar de display–eenheden.
6. Druk op de pijltoetsen (OMHOOG/OMLAAG) om over te schakelen van °F op °C.
7. Houd de MENU–toets vijf seconden ingedrukt om naar de normale werking terug te keren.

Lichtsterkte van display wijzigen

De lichtsterkte van de drie intensiteitsniveaus die de productstatus aangeven, kan als volgt worden bijgesteld:

1. Houd de MENU–toets vijf seconden ingedrukt.
2. Druk op de PAGINA–toets en ga naar de overzichtspagina (*VIEW PAGE*).
3. Druk op de MENU–toets en ga naar *SCR LOCK* (beveiliging).
4. Druk op de pijltoetsen (OMHOOG/OMLAAG) om de veiligheidscode 1 2 3 in te voeren.
5. Druk op de MENU–toets en ga naar het intensiteitsniveau van de displays. Het display geeft *DISP IntX* weer. Er zijn drie intensiteitsniveaus voor de displays.

Niveau	Display	Bereik	Standaardwaarde
1 (zwakst)	Int1	10–25	10
2 (middelmatig)	Int2	10–25	10
3 (felst)	Int3	67-100	100

6. Druk op de pijltoetsen (OMHOOG/OMLAAG) om het intensiteitsniveau te wijzigen.
7. Houd de MENU–toets vijf seconden ingedrukt om naar de normale werking terug te keren.

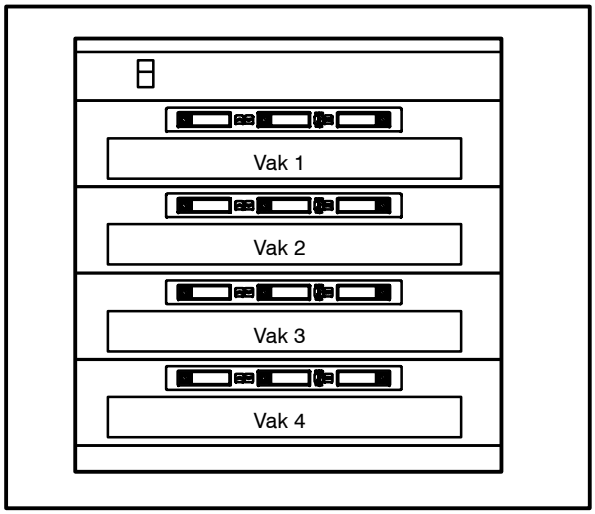
Bediening

Bedieningswenken en menu's

Correcte temperatuur– en vochtniveaus zijn van cruciaal belang voor de juiste werking van de bewaarkast. De kast heeft geen deuren. De laden fungeren als deuren. Daarom is het belangrijk dat zij juist worden geplaatst. De laden moeten tot aan de stoplijn worden ingeduwd. De stoplijn staat duidelijk aangeduid op de handgrepen van de drie ladesoorten.

Productvakken

De bewaarkast heeft vier vakken en elk vak heeft plaats voor maximaal drie laden met producten.



Afbeelding 22

Gefrituurde producten

De halve kruimellade met rek is bestemd voor het bewaren van alle gefrituurde producten.

- De producten moeten op het rek worden gelegd dat in de kruimellade wordt geplaatst.
- Als u het rek gebruikt voor gefrituurde producten, heeft u geen bewaarkastlade–inleggers nodig.

Gebakken producten

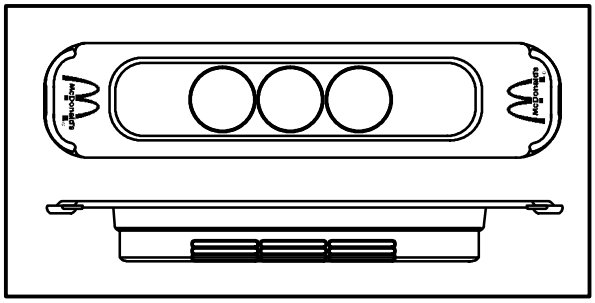
De grootste maat lade is ontworpen voor het bewaren van alle gebakken producten, zoals zachte broodjes of *biscuits* en cakejes of *muffins*.

- Leg een bewaarkastlade–inlegger in de grootste lade.
- Haal de biscuits uit de oven, verwijder de wikkel en open de kartonnen doos. Schuif de biscuits op de lade–inlegger.
- In de grootste laden is er plaats voor maximaal 30 diepvriesbiscuits, 20 zelfgemaakte biscuits of 20 muffins.

Gegrilde producten

De lade, maat 1/3, is ontworpen voor het bewaren van alle gegrilde producten.

- De producten mogen niet worden afgegoten als ze van de grill worden genomen.
- Leg een bewaarkastlade–inlegger in de lade, maat 1/3.
- De producten moeten op elkaar worden gelegd als ze in de lade, maat 1/3, met inlegger wordt geplaatst. Er kunnen maximaal zes 10:1 en vleeskoekjes op elkaar worden gelegd. Er kunnen maximaal drie eieren (behalve roereieren), stukken gegrilde kip en 4:1–vleeskoekjes op elkaar worden gelegd.
- De producten moeten in het midden van de lade worden geplaatst.



Afbeelding 23

Bedieningswenken en menu's

Hieronder volgt een en kopie van de productie-controletabellen voor de ontbijt– en standaard-menu's. De geplastificeerde tabellen kunnen bij O'Brien Budd, Inc. worden besteld. De bestel-nummers zijn:

- ontbijtkaart voor bewaarkast nr. MCD 63102
- standaardmenukaart voor bewaarkast nr. MDC 63102A

Ultrahoog volume moet worden gebruikt als de grills en frituurpannen zo zijn ingesteld dat zij alle stukken kunnen bereiden die tegelijkertijd in één lade passen. Een restaurant bereidt bijvoorbeeld tegelijkertijd twee reeksen van 9 vleeskoekjes 10:1. In dit geval kunnen de 18 vleeskoekjes in één lade worden gelegd, met maximaal zes op elkaar.

Deze tabellen geven aan hoeveel stukken er van elk individueel product op het menu in de laden passen.

WEEKEINDE(N)	**STANDAARDMENU**					
Aanbevolen lademaat/ aanbevolen lagen	9 / 3	9 / 3	8 / 3	1 / 1	8 / 1	8 / 1
Ultrahoog volume	18 / 6	15 / 3	15 / 3	1 / 1	10 / 1	14 / 1
Eenheden	Laden	Laden	Aantal stukken	Zakken	Aantal stukken	Aantal stukken
Tijdsperiode	10:1	4:1	GRCK	NUGG	McCK	FISH

WEEKEINDE(N)	**ONTBIJTMENU**							
Aanbevolen lademaat/ aanbevolen lagen	30 / 1	12 / 3	6 / 3	6 / 1	6 / 3	15 / 3	5 / 1	9 / 1
Ultrahoog volume	30 / 1	24 / 6	18 / 3	6 / 1	18 / 3	30 / 3	20 / 1	9 / 1
Eenheden	Laden	Laden	Laden	Laden	Laden	Laden	Laden	Laden
Tijdsperiode	BISC	SAUS	FOLD	SCRA	ROUN	CBAC	MUFF	BURR

Bediening

Bedieningswenken en menu's

LUNCHMENU (STANDAARDMENU)						
Product	**Aantal lagen (maximum)**	**Hoeveelheid in lade (maximum)**	**Eenheden**	**Inlegger**	**Type lade**	**Maximum– bewaartijd**
10:1	6	18	Laden	Ja	Maat 1/3 plastic	25
4:1	3	15	Laden	Ja	Maat 1/3 plastic	25
Gegrilde kip deluxe (Grilled Chicken Deluxe)	3	15	Aantal stukken	Ja	Maat 1/3 plastic	30
Nuggets	1	1 Bag	Zakken	Nee	Maat 1/2 draad	20
Knapperige kip deluxe (Crispy Chicken Deluxe)	1	10	Aantal stukken	Nee	Maat 1/2 draad	20
Visfilet deluxe (Fish Filet Deluxe)	1	12	Aantal stukken	Nee	Maat 1/2 draad	30

N.B.: Voor alle producten is de maximumbewaartijd in de bewaarkast opgegeven. Alle producten kunnen nog eens 10 minuten extra in de overlaadbak worden bewaard.

Bedieningswenken en menu's

ONTBIJTMENU						
Product	**Aantal lagen (maximum)**	**Hoeveelheid in lade (maximum)**	**Eenheden**	**Inleg–ger**	**Type lade**	**Maximum-bewaartijd**
Zachte broodjes of biscuits	1	30	Laden	Ja	Grootste maat plastic	***50
Vleeskoekjes	6	24	Laden	Ja	Maat 1/3 plastic	60
Eierkoekjes	3	18	Laden	Ja	Maat 1/3 plastic	20
Roerei	1	6	Laden	Ja	Maat 1/3 plastic	20
Spiegelei	3	18	Laden	Ja	Maat 1/3 plastic	20
Bacon	3	30 (10 overlappende rijen van 3)	Laden	Ja	Maat 1/3 plastic	*60
Cakejes of muffins	1	20	Laden	Ja	Grootste maat plastic	20
Burrito's mix/opgerold	1	1 baksel 9 burrito's enkele laag	Baksel/ lade	Nee	Maat 1/3 plastic	**30/20

N.B.: Voor alle producten is de maximumbewaartijd in de bewaarkast opgegeven. Alle producten kunnen nog eens 10 minuten extra in de overlaadbak worden bewaard.

* *Tijd geldt enkel voor bewaarkast. De tijd voor de Carter Hoffman–kast blijft 90 minuten.*

** *De burritomix kan niet in de Carter Hoffman–kast worden bewaard.*

*** *Er worden tests uitgevoerd om de bewaartijd te verlengen van 50 tot 60.*

Onderhoud

Reiniging en preventief onderhoud

DAGELIJKSE REINIGING

1. Zet het toestel op het eind van de werkdag in de reinigingsmodus. Zie pagina 81.
2. Verwijder alle plastic laden en draadladen. Leg de laden in de gootsteen om ze te reinigen.

   Was de laden in een warme **McD All Purpose Super Concentrate – oplossing (APSC) (HCS)** zoals door de dispenser van de gootsteen wordt afgegeven of meng 8,9 ml **McD APSC (HSC)** voor elke 3,78 liter oplossing.

   Spoel de laden grondig af onder warm water.

   Ontsmet de laden door ze minstens 1 minuut onder te dompelen in **McD Sink Sanitizer – oplossing (HCS)**, (1 pakje per 37,8 liter water) of **McD Sanitizer – oplossing (HCS)** (4 pakjes per 37,8 liter water).

   Verwijder de laden uit de ontsmettingsoplossing en laat ze aan de lucht drogen.

   N.B.: Gebruik MCD Sink Sanitizer (HCS) NIET om de buitenkant van de bewaarkast te reinigen.
3. Laat het toestel afkoelen totdat *SAFE TO CLN* (veilig om te reinigen) in het display verschijnt. Gebruik de reinigingsborstel voor de kast om alle resterende vuil van het oppervlak van de vakken te verwijderen.

   N.B.: Gebruik GEEN ander gereedschap dan de reinigingsborstel voor de kast om de planken van de kast te reinigen. Staalborstels, schuursponsjes of metalen schrapers veroorzaken blijvende beschadiging aan het oppervlak van het vak.
4. Verwijder alle losse vuil door dit met de reinigingsborstel uit de andere kant van de kast te duwen.
5. Wikkel een in McD APSC (HCS) gedrenkte doek rond de reinigingsborstel en veeg hiermee alle overtollige vet van de planken, de regelpanelen en de bodem van het toestel.
6. Veeg alle buitenoppervlakken van de kast af met een schone, ontsmette doek die in **McD APSC (HCS)** is gedrenkt.

WAARSCHUWING!!

Gebruik GEEN ander reinigingsmiddel dan McD APSC (HCS). Het gebruik van andere chemische verbindingen kan de regelcomponenten beschadigen.

PREVENTIEF ONDERHOUD

De beste preventieve onderhoudsmaatregelen zijn de juiste installatie van de apparatuur en een programma voor het regelmatig reinigen van het toestel.

Als het toestel een onderhoudsbeurt of reparatie nodig heeft, neem dan contact op met uw plaatselijke Blodgett – onderhoudsbedrijf.

Wekelijks onderhoud

Controleer de kalibratie van de verwarmde platen. Gebruik ‘s ochtends de Atkins – temperatuursensor samen met de volgende procedure:

1. Zet het toestel aan.
2. Ga tegenover de voorzijde van het toestel staan. Plaats uw hand op het linkertoegangspaneel om na te gaan of de motor functioneert. Er moet lucht circuleren als de motoren operationeel zijn. Zorg ervoor dat de ventilatiespleten niet geblokkeerd zijn met vuil. Als de spleten verstopt zijn, gebruik dan de bijgeleverde reinigingsborstel om het vuil te verwijderen.
3. Wacht totdat elke plank zich heeft gestabiliseerd op de bewaartemperatuur (ongeveer 20 minuten). Schuif de sensor in het vak en naar het midden van de plaat.
4. Wacht totdat de temperatuur van de sensor in evenwicht is (drie minuten). Meet vervolgens de temperatuur met de gekalibreerde temperatuursensor. Als de temperatuur meer dan 3 °C verschilt van de richtwaarde, dient u contact met uw Blodgett – onderhoudsbedrijf op te nemen.

WAARSCHUWING!!

Trek altijd de stekker van het toestel uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen of een onderhoudsbeurt te geven.

Manuel d’installation et de fonctionnement du four polyvalent

Introduction

Description

Le Four Polyvalent Blodgett assure le maintien à température sur une courte durée, et donc la fraîcheur, de divers produits alimentaires. Le Four Polyvalent Blodgett se compose de quatre compartiments indépendants. Les tableaux de commande se trouvent au–dessus de chaque compartiment sur la face avant et sur la face arrière du four et disposent d'un écran d'affichage. L'opérateur se sert indifféremment de l'un ou de l'autre pour sélectionner les différents modes de fonctionnement.

Interrupteur de courant – met le four sous tension et hors tension.

Compartiment – peut contenir jusqu'à trois plateaux de produits.

Tableau de commande – Indique la durée de maintien dans le four et le type des produits correspondant à chaque plateau.

Plateau tiers de taille – conçu pour tous produits grillés (viande, œufs, poulet). Conserve l'humidité des produits.

Plateau à miettes demie taille avec grille métallique – conçu pour produits frits (poulet croustillant, boulettes, filets). Empêche la chapelure frite de tomber à travers les râteliers et laisse l'humidité s'évaporer afin que la surface du produit reste croustillante.

Plateau pleine taille – conçu pour produits pâtissiers (scones et muffins). Permet l'évaporation d'une faible quantité d'humidité.

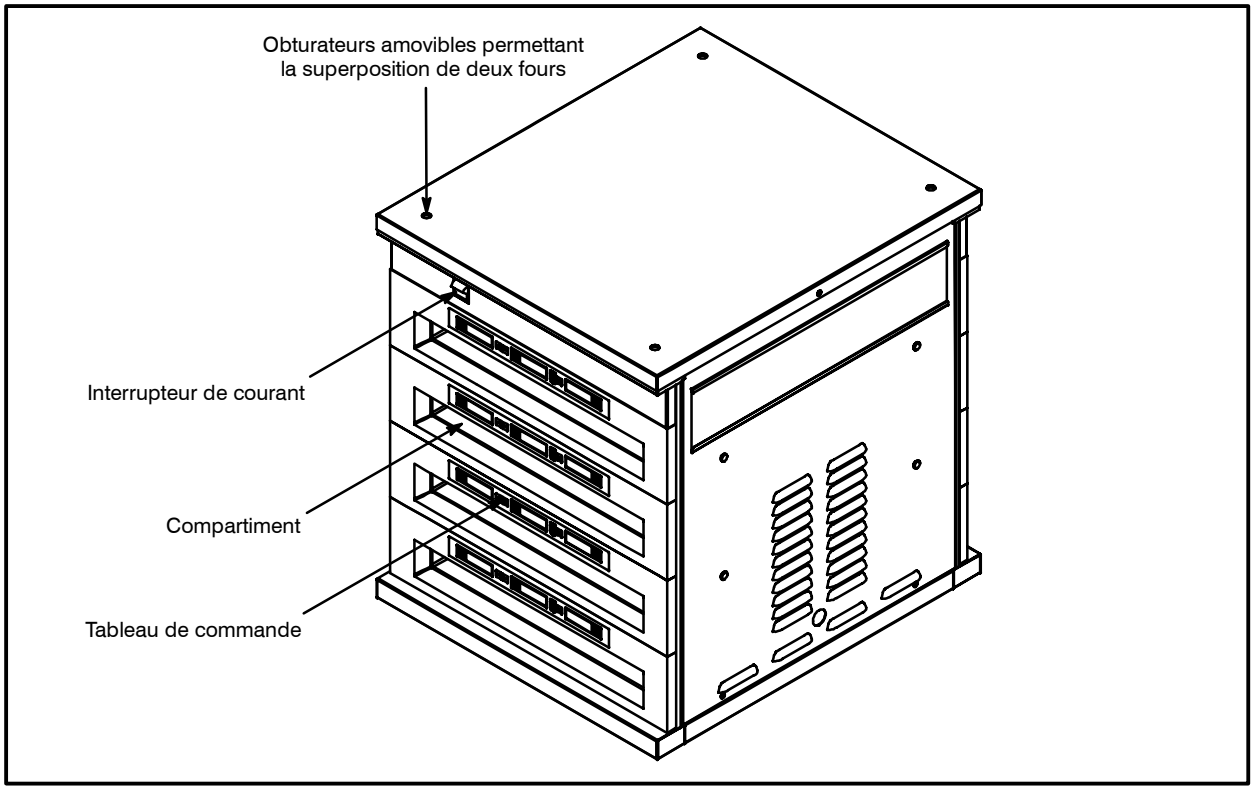


Figure 1

Livraison et positionnement

LIVRAISON ET INSPECTION

Tous les fours polyvalents Blodgett sont expédiés dons des conteneurs pour empêcher tout dégât. Lors de la livraison de votre nouvel appareil :

- vérifiez l'état extérieur du conteneur. Notez les éventuels dégâts sur le bon de livraison et faites–le signer par le chauffeur.
- sortez le four du conteneur et vérifiez si ses parties intérieures sont endommagées. Les transporteurs acceptent les réclamations pour vices cachés s'ils en sont informés dans les quinze jours suivant la livraison et si la caisse ayant servi à l'expédition peut faire l'objet d'une inspection.

La société Blodgett Ovens décline toute responsabilité en matière de préjudices ou de dégâts subis lors du transport. Le transporteur a endossé la responsabilité à part entière de livrer la marchandise en bon état lorsqu'il a accepté de se charger de l'expédition. Néanmoins, nous sommes prêts à vous aider à préparer une éventuelle réclamation.

Tous les fours polyvalents sont accompagnés :

- de leur manuel,
- de la carte de maintenance préventive,
- d'une vidéo de formation,
- d'un guide pratique,
- d'une brosse de nettoyage.

Veuillez compléter et retourner dès maintenant la carte de Suivi technique envoyée avec votre four.

POSITIONNEMENT

Libérez l'espace suivant pour l'entretien :

- côtés du four – 56 cm
- arrière du four – 64 cm

Installation

Montage

PIEDS

1. Posez le four sur le côté.
2. Vissez un pied de 10 cm dans chacun des quatre orifices situés près des coins inférieurs de l'appareil. Voir Figure 2.
3. A l'aide d'un outil, serrez l'écrou six a pans placé en haut de chaque pied.
4. Relevez le four et posez–le sur ses pieds.

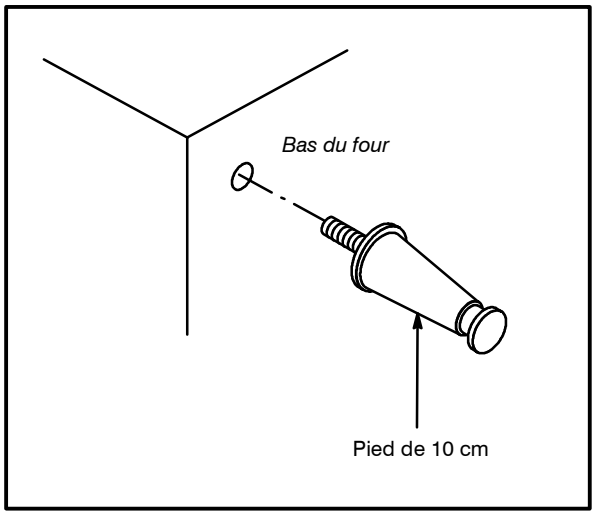


Figure 2

MONTAGE SUR SUPPORT

1. Posez le four sur le chariot.

   REMARQUE:assurez–vous que les roulettes verrouillables font face à l'avant du four (côté où se trouve l'interrupteur de courant).
2. Pour fixer l'appareil au support, insérez les boulons de 3/8" x 5/8" fournis sous la partie supérieure du support et serrez–les.

SUPERPOSITION DE DEUX FOURS

1. Retirez les quatre pastilles qui obstruent les orifices dans la partie supérieure de l'unité inférieure.
2. Posez l'unité supérieure sur l'unité inférieure.
3. Retirez les panneaux latéraux de l'unité inférieure.
4. Fixez l'unité inférieure à l'unité supérieure à l'aide des quatre boulons de 3/8" x 5/8" fournis.

   REMARQUE:les orifices ménagés dans le bas de l'unité supérieure sont identiques à ceux utilisés pour le montage des pieds. Les orifices dans la partie supérieure de l'unité inférieure sont fermés par des pastilles.
5. Remettez les panneaux latéraux en place.

MONTAGE A UNE TABLE DE FOUR AVEC SUPPORT DE SURELEVATION

On peut monter le four polyvalent sur la table de manière à y accéder d'un seul côté ou des deux côtés. Voir la Figure 3. Pour que l'unité soit accessible par les deux côtés, il faut la placer au centre de la table. Pour qu'elle soit accessible d'un seul côté, il faut l'aligner exactement sur le bord arrière de la table.

Vérifiez que vous disposez des plaques de montage adaptées à votre configuration. Reportez–vous au tableau ci–dessous.

Type de montage	Longueur de la plaque de montage
Accès des deux côtés	Courte (15,5 cm)
Accès d'un seul côté	Longue (31 cm)

REMARQUE:il faut deux plaques de montage par four.

1. Posez le four sur le support de surélévation de la table.
2. Alignez le trou central de chaque étrier de fixation sur l'un des orifices de montage des pieds situé dans la partie inférieure de l'unité. Fixez les deux étriers à la partie inférieure de chaque four à l'aide des boulons de 3/8" x 5/8" fournis. Assurez–vous que le coude formé par l'étrier enrobe le bord inférieur du banc. Voir Figure 3.

Accès des deux côtés

Installez une plaque de montage au coin extérieur avant et une autre au coin extérieur arrière de chaque four.

Accès d'un seul côté

Installez une plaque de montage au coin extérieur avant et une autre au coin intérieur avant de chaque four.

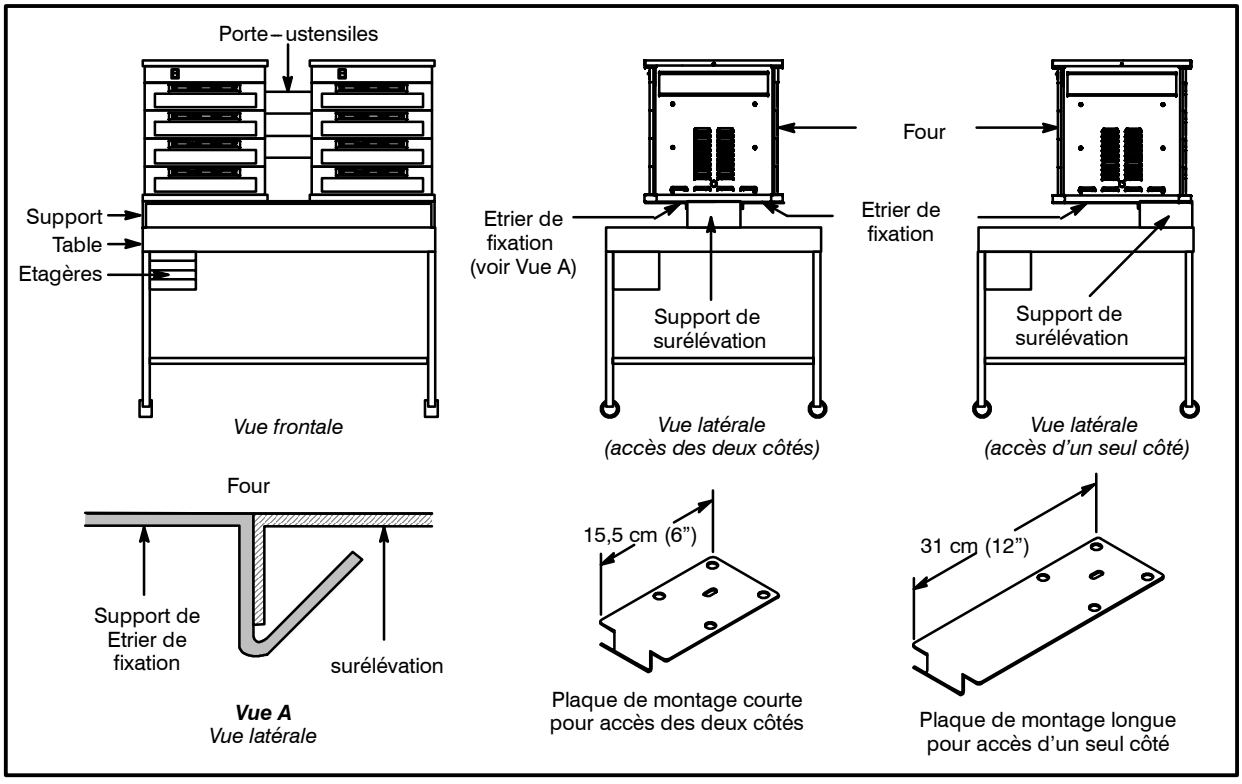


Figure 3

Installation

Branchements électriques et première mise en route

BRANCHEMENTS ELECTRIQUES

REMARQUE:les branchements électriques doivent être effectués par un installateur qualifié seulement.

REMARQUE:les branchements électriques doivent être conformes aux réglementations nationales et locales.

Les schémas de câblage se trouvent à l'intérieur du panneau latéral droit.

Le four est muni d'une prise de terre à trois broches, visant à prévenir les risques d'électrocution, qui doit être branchée dans une prise murale adéquate convenablement mise à la terre. IL **NE FAUT, ni couper, ni retirer la broche de terre de cette prise.**

PREMIERE MISE EN ROUTE

1. Branchez le four à la prise murale.
2. Mettez l'interrupteur de courant sur ON (marche). Tous les écrans d'affichage du tableau de commande s'allument.
3. Vérifiez la température des niveaux. En principe, ils passent de la température ambiante à 68°C (réglage prédéfini) en 15 minutes environ et à 93°C (réglage prédéfini) en 25 minutes environ.

LA SOCIETE BLODGETT OVENS DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN MATIERE DE PREJUDICES OU DE DOMMAGES RESULTANT D'UNE MAUVAISE INSTALLATION.

kW/ Section	Tension	Nbre de phases	Fréquence (Hz)	Charge maximum	
				L1	N
2.3–3.5	208–240	1N	50/60	12–15	12–15

Sécurité

LES INFORMATIONS PRESENTEES DANS CETTE SECTION SONT DESTINEES A DES OPERATEURS QUALIFIES, C'EST–A–DIRE DES PERSONNES AYANT LU ATTENTIVEMENT LE PRESENT MANUEL, CONNAISSANT BIEN LES FONCTIONS DU FOUR DECRIT ET/OU L'AYANT DEJA UTILISE. LE RESPECT DES PROCEDURES CONSEILLEES ICI GARANTIT QUE L'APPAREIL FOURNIRA LES MEILLEURES PERFORMANCES POSSIBLES ET FONCTIONNERA LONGTEMPS SANS DEFAILLANCES.

Prenez le temps de lire les conseils relatifs à la sécurité et les instructions de fonctionnement ci–dessous et votre four polyvalent Blodgett vous donnera toute satisfaction.

⚠ CONSEILS RELATIFS A LA SECURITE

Pour votre sécurité, lisez avant utilisation

Conseils d'ordre général :

- NE retirez PAS les tableaux de commande quand le four est branché.
- N'utilisez PAS le four si il n'a pas été convenablement installé et contrôlé.
- N'utilisez PAS le four tant que les panneaux d'entretien et d'accès ne sont pas convenablement fixés.
- Veillez à ne pas toucher les surfaces chauffantes quand le four fonctionne est en service.

Fonctionnement

Description des tableaux de commande

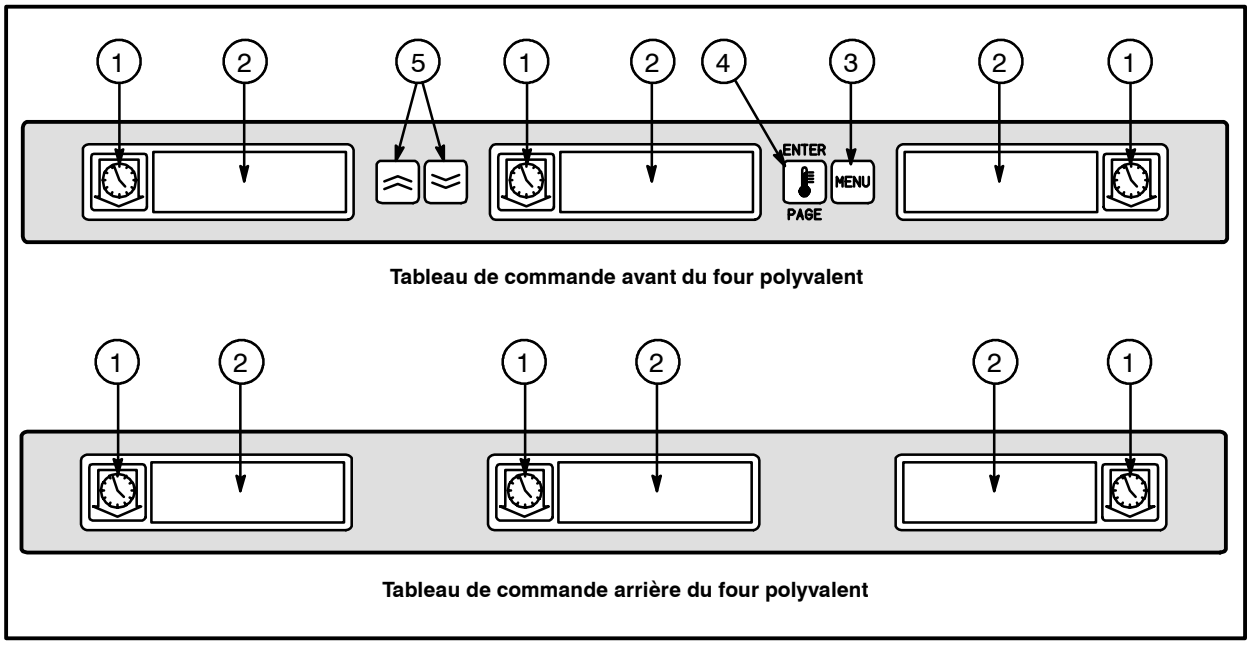


Figure 4

TABLEAU DE COMMANDE AVANT

1. TOUCHES TIMER – Elles démarrent et arrêtent le minuteur associé à chaque plateau et coupent les alarmes sonores. Elles sont au nombre de trois (une à gauche, une au centre et une à droite).
2. ECRANS – Ils affichent le type de produit et la durée de maintien correspondant à chaque plateau, ainsi que diverses informations en mode Programmation. Ils sont au nombre de trois (un à gauche, un au centre et un à droite).
3. TOUCHE MENU – Elle sert à changer le type de repas (passage de petit déjeuner à déjeuner), à sélectionner le mode Nettoyage et à mettre en route ou à arrêter chaque compartiment. Elle donne également accès au mode Programmation.
4. TOUCHE TEMPERATURE/ENTER/PAGE – Cette touche a trois fonctions :
   - Affichage des informations relatives à la température des niveaux.
   - Entrée des changements opérationnels.
   - Sélection des paramètres de page en mode Programmation.
5. TOUCHES FLECHEES VERS LE HAUT et LE BAS – Appuyez pour augmenter/diminuer les variables ou modifier les sélection choix.

TABLEAU DE COMMANDE ARRIERE

REMARQUE:les tableaux arrières ne donnent accès qu'aux fonctions opérationnelles. Toute la programmation s'effectue à partir des tableaux avants.

1. TOUCHES TIMER – Elles démarrent et arrêtent le minuteur associé à chaque plateau et coupent les alarmes sonores. Elles sont au nombre de trois (une à gauche, une au centre et une à droite).
2. ECRANS – Ils affichent le type de produit et la durée de maintien correspondant à chaque plateau. Ils sont au nombre de trois (un à gauche, un au centre et un à droite).

Le mode Opérateur est le mode normal de fonctionnement du régulateur quand tous les niveaux sont à la bonne température et qu'aucune alarme n'est déclenchée. L'écran affiche le type de produit et la durée de maintien.

COMMANDE DE LA TEMPERATURE DES COMPARTIMENTS

A chaque type de produit correspond une température prédéfinie et une durée de maintien. Tous les minuteurs de produit fonctionnent indépendamment les uns des autres.

La température des compartiments correspond à la valeur prédéfinie pour le produit placé sur le plateau le plus à gauche de chaque compartiment, quand on fait face au four (côté de l'interrupteur de marche/arrêt). Il n'est pas possible de sélectionner pour un même compartiment des produits dont la température de maintien diffère de celle du produit placé à gauche.

ECRAN D'AFFICHAGE

En mode Opérateur, les écrans d'affichage des compartiments fournissent les informations suivantes :

- type de produit pour chaque plateau,
- durée de maintien restante (en minutes) pour les minuteurs actifs.

REMARQUE:les minuteurs actifs affichent en alternance le type de produit et la durée restante. Les minuteurs inactifs n'affichent que le type de produit.

MODES D'AFFICHAGE

Puisque chaque compartiment disposent de trois écrans, il est important de connaître l'état du produit associé à chacun d'entre eux. Pour ce faire, le mode Opérateur a recours à trois niveaux d'intensité lumineuse, à savoir :

- A UTILISER D'ABORD – Produit auquel il reste la plus courte durée de maintien. Intensité lumineuse maximum et défilement de points en bas de l'écran.
- MINUTEUR ACTIF – La durée de maintien à courir pour le produit correspondant n'est pas la plus courte. Intensité lumineuse intermédiaire.
- MINUTEUR INACTIF – Seul le type de produit est affiché. Intensité lumineuse minimum.

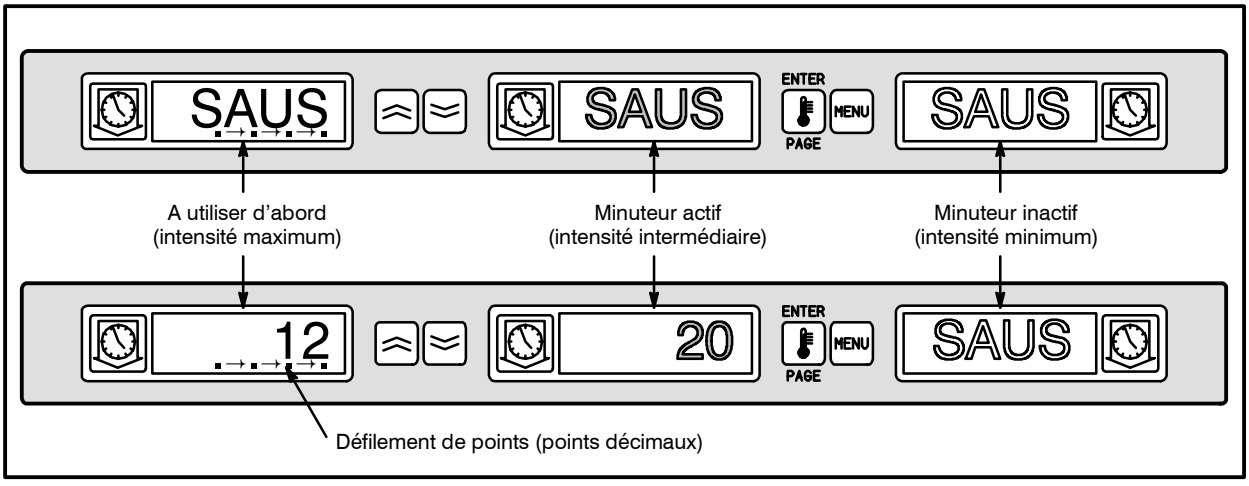


Figure 5

Fonctionnement

Fonctionnement des minuteurs

Démarrage des minuteurs

1. Appuyez sur la TOUCHE TIMER (minuteur) placée au–dessus de la position de plateau désirée. Le minuteur décompte le temps à partir d'une valeur prédéfinie et affiche en alternance le type de produit et la durée de maintien restante.
2. Attendre au minimum 3 secondes avant d'appuyer sur un autre bouton de temporisation pour lancer une fonction de temporisation secondaire.

REMARQUE:quand les minuteurs de plusieurs plateaux sont actifs, le plateau auquel il reste la plus courte durée de maintien est signalé par le mode d'affichage A utiliser d'abord.

Réglage des minuteurs

1. Appuyez sur la TOUCHE TIMER (minuteur) pour mettre en marche le minuteur correspondant à un produit (si ce n'est pas déjà fait).
2. Appuyez à nouveau sur cette touche dans les 3 secondes qui suivent pour diminuer la durée de maintien de 5 minutes.

   REMARQUE:la durée de maintien diminue de 5 minutes chaque fois que l'on appuie sur la touche PRODUCT.
3. Le minuteur commence son décompte 3 secondes après la dernière pression sur la touche. L'écran indique la durée de maintien maximum du produit et passe en intensité 3 (maximum). L'écran affiche en alternance la durée de maintien restante et le type de produit.

Arrêt des minuteurs

1. Appuyez sur la TOUCHE TIMER placée au–dessus du niveau pour couper un minuteur actif. Le minuteur arrête son décompte. L'écran passe à l'état inactif.

Fin du décompte

1. L'alarme de fin de décompte prévient l'opérateur que la durée de maintien du produit est arrivée à son terme. Quand la durée de maintien atteint zéro, une alarme sonore retentit et l'écran affiche *–00–*.

   Tous les autres écrans actifs du four passent en intensité minimum jusqu'à ce que l'alarme sonore soit coupée.
2. Appuyez sur la TOUCHE TIMER pour supprimer le message affiché et couper l'alarme.

   Si d'autres minuteurs du four sont arrivés en fin de décompte, l'alarme sonore persiste jusqu'à ce que tous les messages soient effacés.
3. Quand c'est le cas, les minuteurs actifs repassent à l'état normal. Le mode d'affichage à utiliser EN PREMIER est transmis au minuteur auquel il reste la plus courte durée de maintien.

Fonctionnement des minuteurs

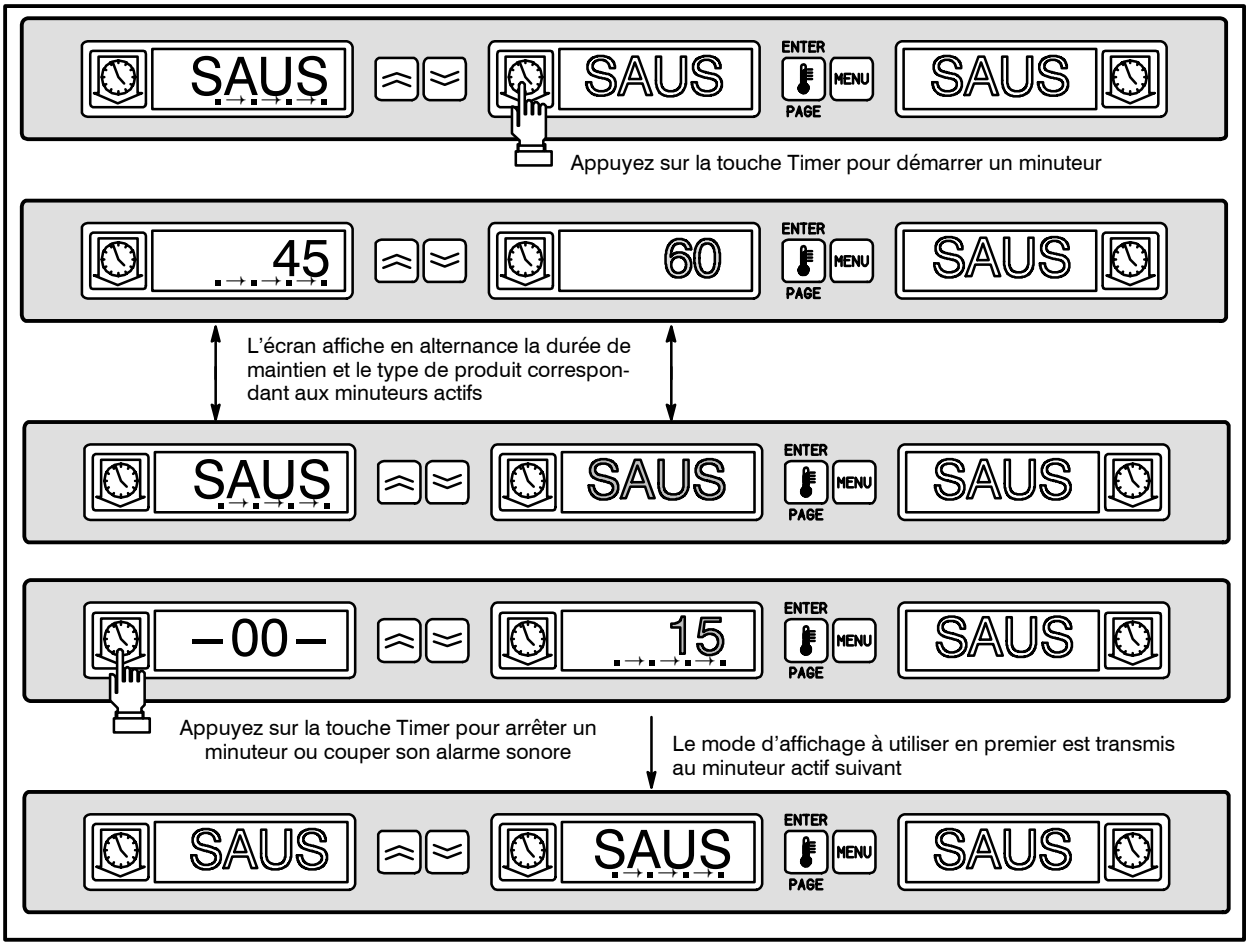

SAUS
SAUS
ENTER
MENU
PAGE
SAUS
Appuyez sur la touche Timer pour démarrer un minuteur
45
60
SAUS
L'écran affiche en alternance la durée de maintien et le type de produit correspondant aux minuteurs actifs
SAUS
00
15
Appuyez sur la touche Timer pour arrêter un minuteur ou couper son alarme sonore
Le mode d'affichage à utiliser en premier est transmis au minuteur actif suivant

Figure 6

Fonctionnement

Types de repas

Sélection du petit déjeuner et du déjeuner

REMARQUE:l'exemple suivant s'applique à la sélection du petit déjeuner. La même procédure s'applique à la sélection du déjeuner.

1. Appuyez sur la TOUCHE MENU pour passer le type de produit du compartiment « petit déjeuner » à déjeuner. Tous les écrans sont allumés.
2. Appuyez sur la TOUCHE ENTER (entrée) pour prendre en compte le type de repas sélectionné. Les écrans passent en mode inactif.

   REMARQUE:si l'on n'appuie pas sur la touche ENTER dans les cinq secondes, le type de produit revient à la sélection petit déjeuner.

Changement du type de repas

Les minuteurs actifs ne changent pas le type de repas tant qu'ils n'ont pas été remis à zéro après arrêt ou fin de décompte. On les arrête en appuyant sur la touche Timer.

Si la température de maintien du type de produit sélectionné pour le repas diffère de celle du repas en cours, le message d'alarme HIGH ou LOW TEMPERATURE (température trop élevée ou trop basse) s'affiche pour prévenir l'opérateur que la température de maintien va être modifiée. Si cette situation persiste pendant deux minutes ou plus, une alarme sonore retentit. Pour la couper, appuyez sur n'importe quelle touche Timer. Le fonctionnement du minuteur concerné n'en sera pas affecté, sauf si l'on appuie à nouveau sur la touche. L'écran affiche en alternance le type de produit et le message d'alarme jusqu'à ce que la température du niveau soit revenue dans la plage prédéfinie.

Si l'on n'appuie pas sur une touche, le message d'alarme s'efface automatiquement quand la température du niveau a regagné une valeur située dans la plage prédéfinie.

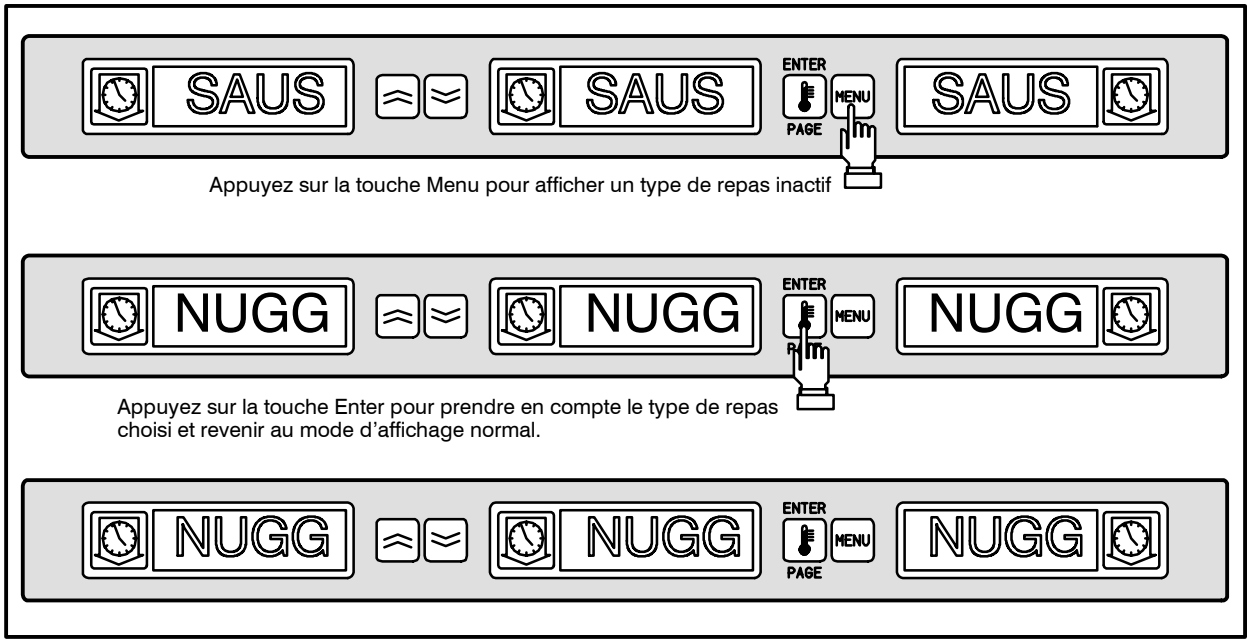


Figure 7

Mode Nettoyage

Le mode Nettoyage passe la température prédéfinie de tous les niveaux du four à 52°C.

Pour lancer le mode Nettoyage

1. Appuyez sur la TOUCHE MENU jusqu'à ce que le message *CLN MODE* (mode Nettoyage) apparaisse.
2. Appuyez sur la TOUCHE ENTER pour activer le mode Nettoyage. Tous les niveaux passent en mode Nettoyage.

   REMARQUE:si l'on n'appuie pas sur la touche Enter dans les 5 secondes, on revient au type de repas précédemment choisi.

   Si la température est supérieure à 52°C, l'écran affiche en alternance *SLOT CLN MODE* (mode nettoyage des compartiments) et *NOT SAFE YET* (danger, attendre). Il affiche *SAFE TO CLN* (nettoyage OK) quand le niveau a atteint 52°C.

Pour quitter le mode Nettoyage

1. Appuyez sur la TOUCHE MENU jusqu'à ce que *CLN MODE* apparaisse.
2. Appuyez sur la TOUCHE ENTER pour quitter le mode Nettoyage et revenir au fonctionnement normal. Le niveau affiche en alternance *SLOT TEMP LOW* (température compartiment basse) et le type de produit sélectionné jusqu'à ce que la température se situe dans la plage normale de fonctionnement.

   REMARQUE:si l'on n'appuie pas sur la touche Enter dans les 5 secondes, le compartiment repasse en mode Nettoyage.

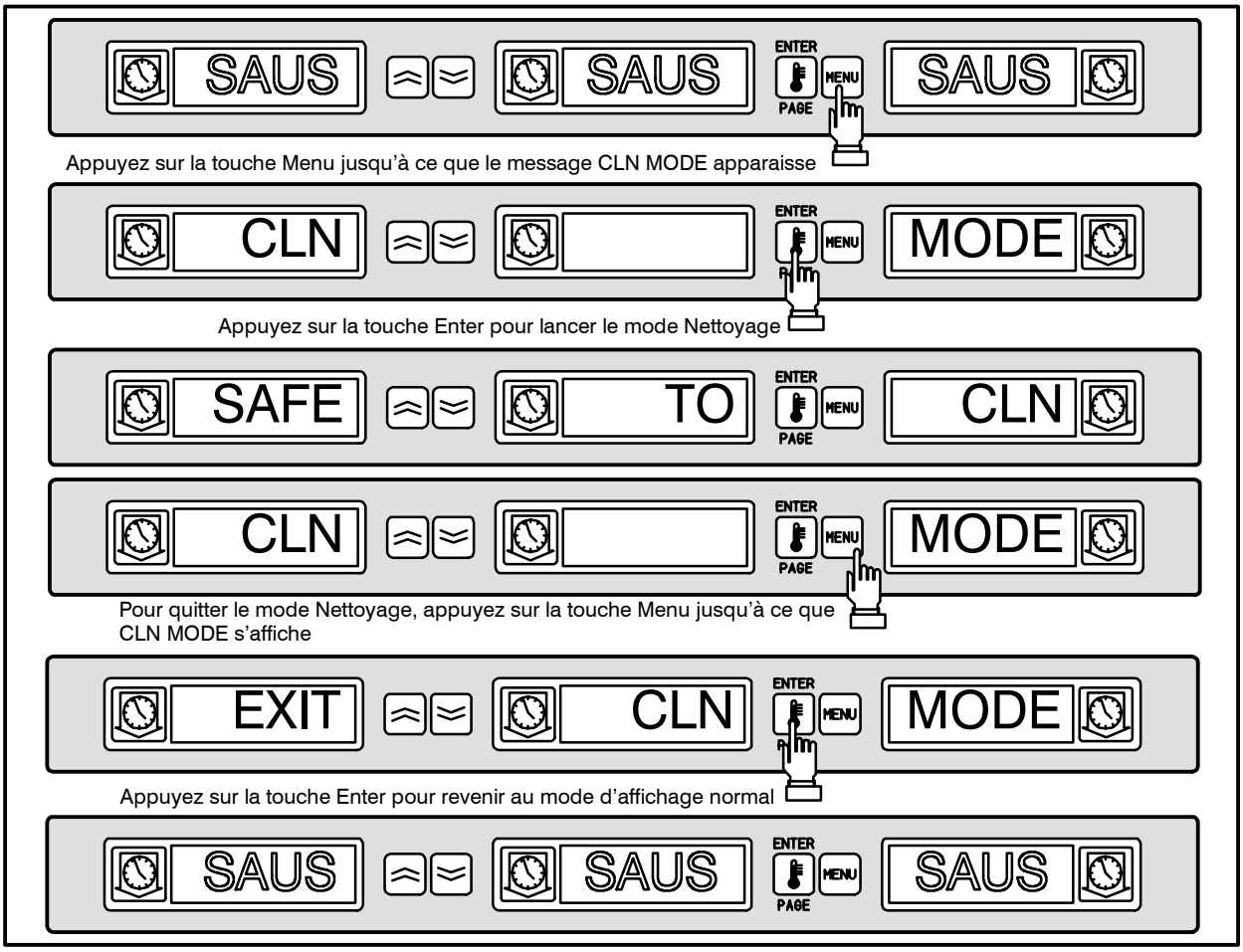


Figure 8

Fonctionnement

Mise en route/arrêt des compartiments

Arrêt des niveaux

1. Appuyez sur la TOUCHE MENU jusqu'à ce que le message *TURN SLOT OFF* (arrête du compartiment) apparaisse.
2. Appuyez sur la TOUCHE ENTER pour valider. L'écran affiche *SLOT IS OFF* (compartiment arrêté).

   REMARQUE:si l'on n'appuie pas sur la touche Enter dans les cinq secondes, le type de produit repasse en mode Opérateur.

Mise en route des niveaux

1. Appuyez sur la TOUCHE MENU jusqu'à ce que le message *TURN SLOT ON* (mettre compartiment en route) apparaisse.
2. Appuyez sur la TOUCHE ENTER pour valider et repasser en mode Opérateur. L'écran affiche en alternance *SLOT TEMP LOW* (température compartiment basse) et le type de produit jusqu'à ce que la température ait atteint la plage normale de fonctionnement.

   REMARQUE:si l'on n'appuie pas sur la touche Enter dans les cinq secondes, le niveau repasse à l'état (arrêté).

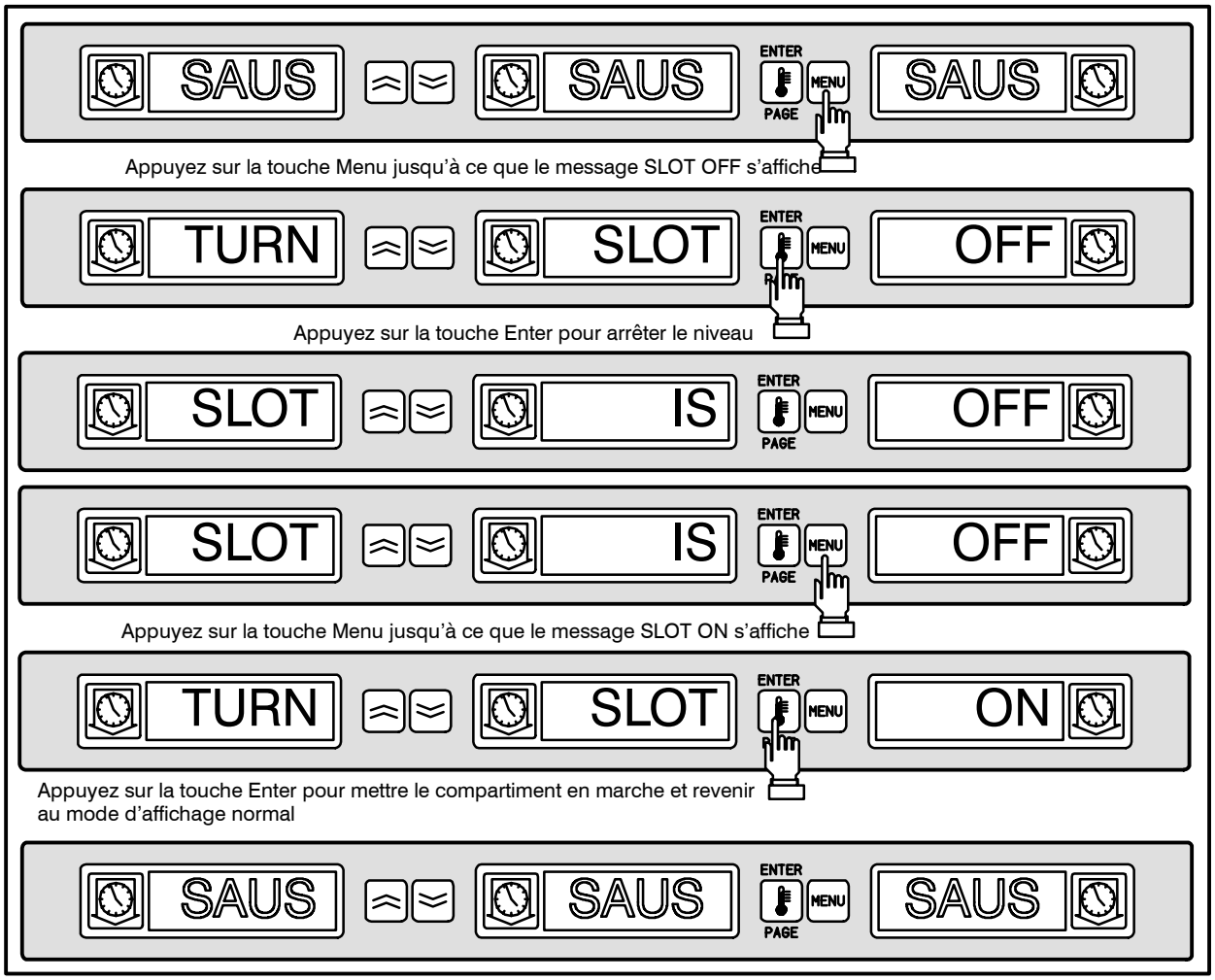


Figure 9

Affichage de la température des niveaux

1. Appuyez sur la TOUCHE TEMPERATURE jusqu'à ce que les informations suivantes s'affichent pour chaque niveau :
   - température réelle de la plaque supérieure
   - température réelle de la plaque inférieure
   - température prédéfinie de la plaque supérieure
   - température prédéfinie de la plaque inférieure
2. Appuyez à nouveau sur la TOUCHE TEMPERATURE pour repasser en mode Opérateur.

   REMARQUE:l'écran repasse automatiquement en mode Opérateur si l'on n'appuie sur aucune touche pendant cinq secondes.

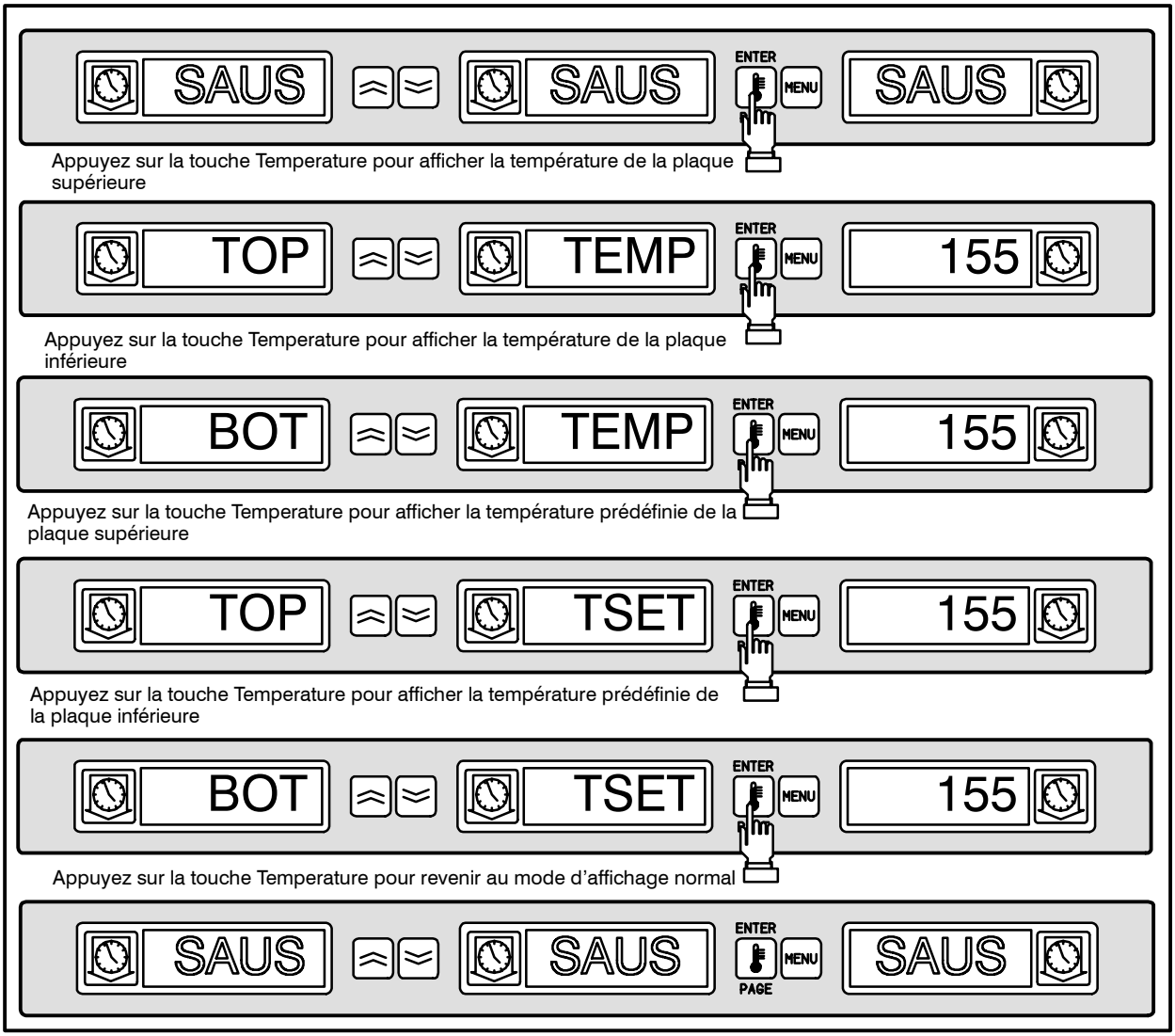


Figure 10

Fonctionnement

Alarmes de température

Le four polyvalent dispose de cinq alarmes de température :

- Température trop haute (HIGH)
- Température trop basse (LOW)
- FDA
- Capteur
- Temps de montée en température

En cas de situation anormale, une alarme sonore retentit et les écrans affichent en alternance le type de produit et un message d'alarme. Il est impossible de démarrer les minuteurs quand un niveau fait l'objet d'une condition d'alarme.

Alarme de température trop haute et trop basse

Si la température du niveau est supérieure ou inférieure aux seuils prédéfinis pour le produit sélectionné, le régulateur déclenche une alarme. Selon le cas, l'écran affiche *SLOT TEMP HIGH* (température compartiment haute) ou *SLOT TEMP LOW* (température compartiment basse). Si cette situation persiste pendant deux minutes ou plus, une alarme sonore retentit. Pour la couper, appuyez sur n'importe quelle touche Timer.

1. Les écrans affichent en alternance le produit sélectionné et le message d'alarme jusqu'à ce que la température du niveau ait regagné la plage prédéfinie.

REMARQUE:I'alarme sonore de basse température est inhibée lors de la mise sous tension du four. Le message SLOT TEMP LOW demeure affiché jusqu'à ce que le niveau ait atteint à nouveau la plage de valeurs prédéfinie.

Alarme FDA (Food and Drug Administration)

L'alarme FDA signale que la température du compartiment est inférieure au seuil prédéfini pour le maintien du produit. L'alarme sonore retentit et l'écran affiche *TEMP UNDR FDA* (température inférieure à FDA). Les minuteurs actifs sont automatiquement remis à zéro.

1. Pour couper l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle TOUCHE TIMER. Le message d'alarme demeure affiché jusqu'à ce que la température du compartiment ait regagné la plage de valeurs prédéfinie. Si l'on n'appuie pas sur une touche, l'alarme sonore et le message persistent.

Il faut appuyer sur une touche Timer pour désactiver une alarme FDA.

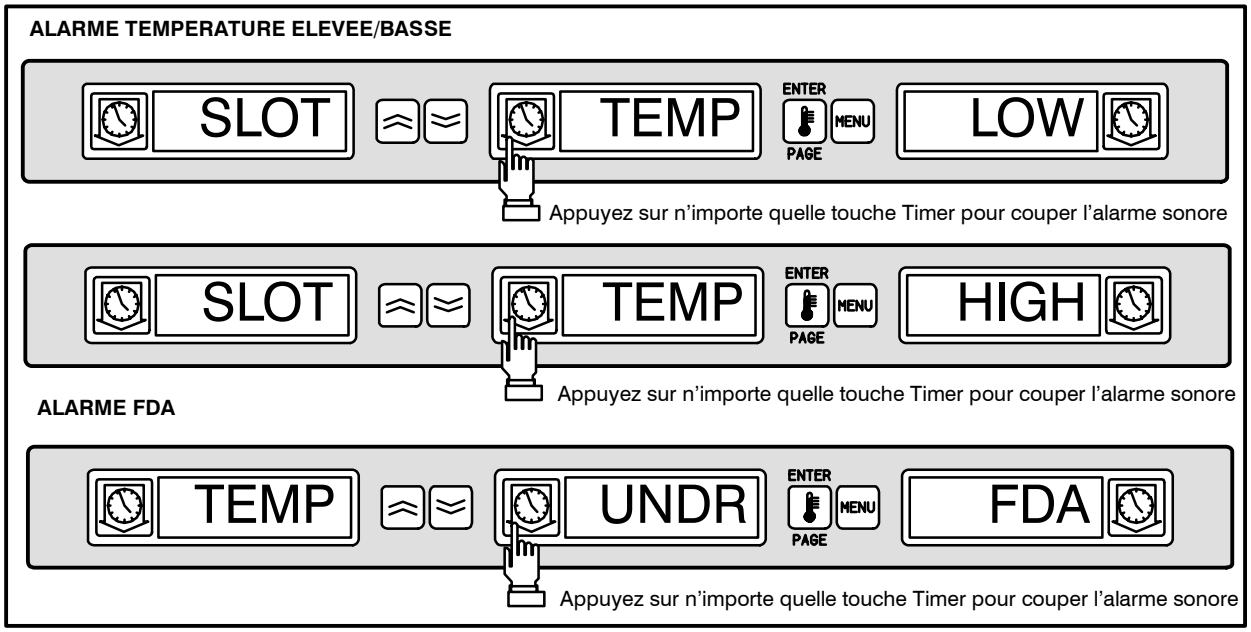


Figure 11

Alarmes de température

Alarme Plage de températures du capteur

L'alarme de défaillance du capteur signale que la température est supérieure ou inférieure aux seuils de fonctionnement du niveau, soit 10 et 121°C.

1. Pour couper l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle TOUCHE TIMER. Le message d'alarme demeure affiché jusqu'à ce que la température du compartiment ait regagné la plage de fonctionnement. Le système de chauffage du compartiment est mis hors tension jusqu'à ce que le capteur soit réparé.

La correction d'une alarme Capteur nécessite l'intervention du personnel de maintenance.

Alarme Temps de montée en température

L'alarme de temps de montée en température signale que la température du compartiment n'a pas atteint la valeur de service dans le temps prédéfini lors de la mise sous tension du système.

1. Pour couper l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle TOUCHE TIMER.

La correction d'une alarme Durée de montée en température nécessite l'intervention du personnel de maintenance.

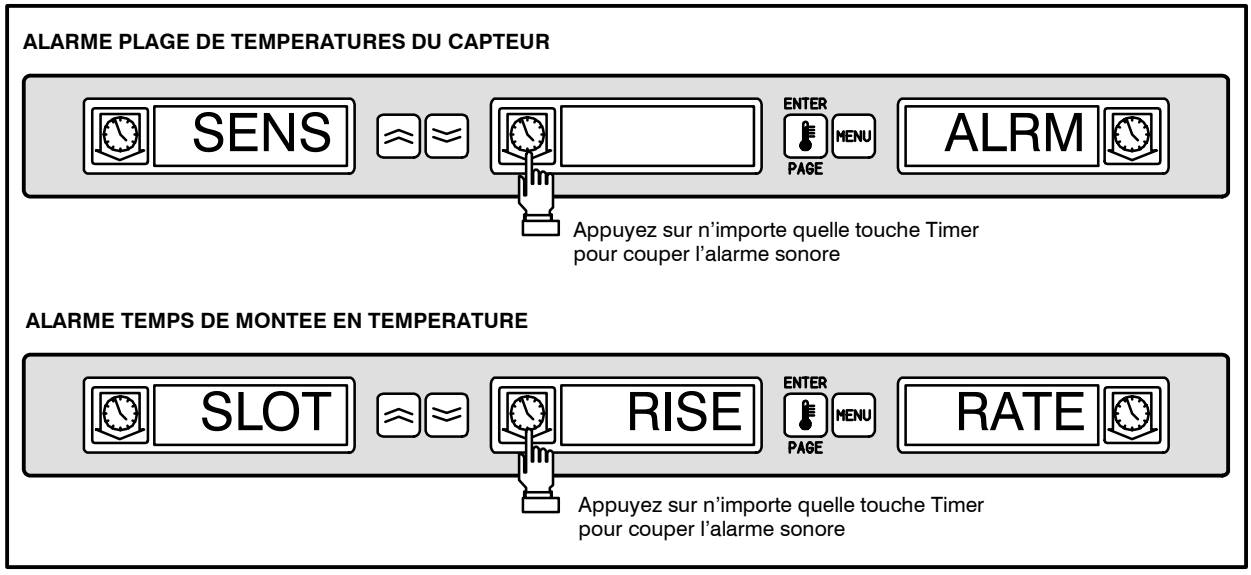


Figure 12

Fonctionnement

Sélection des produits de chaque compartiment

La sélection des produits de chaque niveau fait appel au mode Programmation. Les données sont entrées par le biais de PAGE et de MENU. A chaque compartiment correspond une page de menus de configuration. Le compartiment supérieur du four est le compartiment 1.

- La touche PAGE permet de sélectionner la page correspondant au compartiment désiré (1 à 4).
- La touche MENU permet de sélectionner les options du menu de configuration (repas et position des plateaux).
- Les touches fléchées vers le HAUT/BAS permettent de sélectionner les produits de chaque repas.

Pour activer le mode Programmation

1. Maintenez la TOUCHE MENU enfoncée pendant au moins cinq secondes. L'écran affiche *PROG MODE* (mode Programmation).

Pour choisir les pages

La page correspondant à un compartiment (1 à 4) contient les différents produits disponibles pour chaque type de repas.

1. Appuyez sur la TOUCHE PAGE pour faire apparaître la page du niveau désiré (1 à 4).

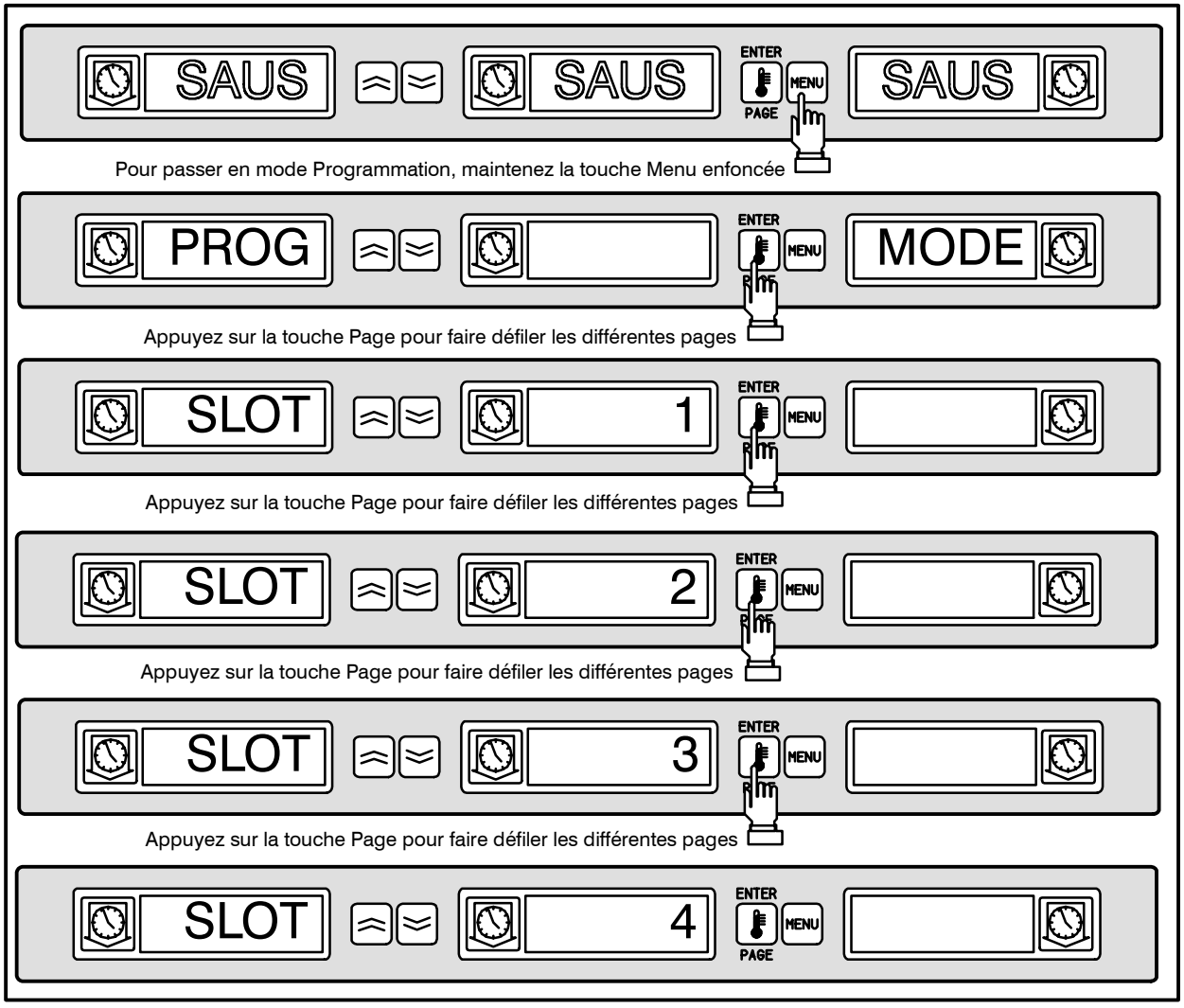


Figure 13

Sélection des produits de chaque compartiment

Sélection du repas et de la position des plateaux

1. Appuyez sur la TOUCHE MENU pour faire défiler les repas et la position des plateaux sur les écrans de gauche et du centre. Le produit sélectionné s'affiche sur l'écran de droite.

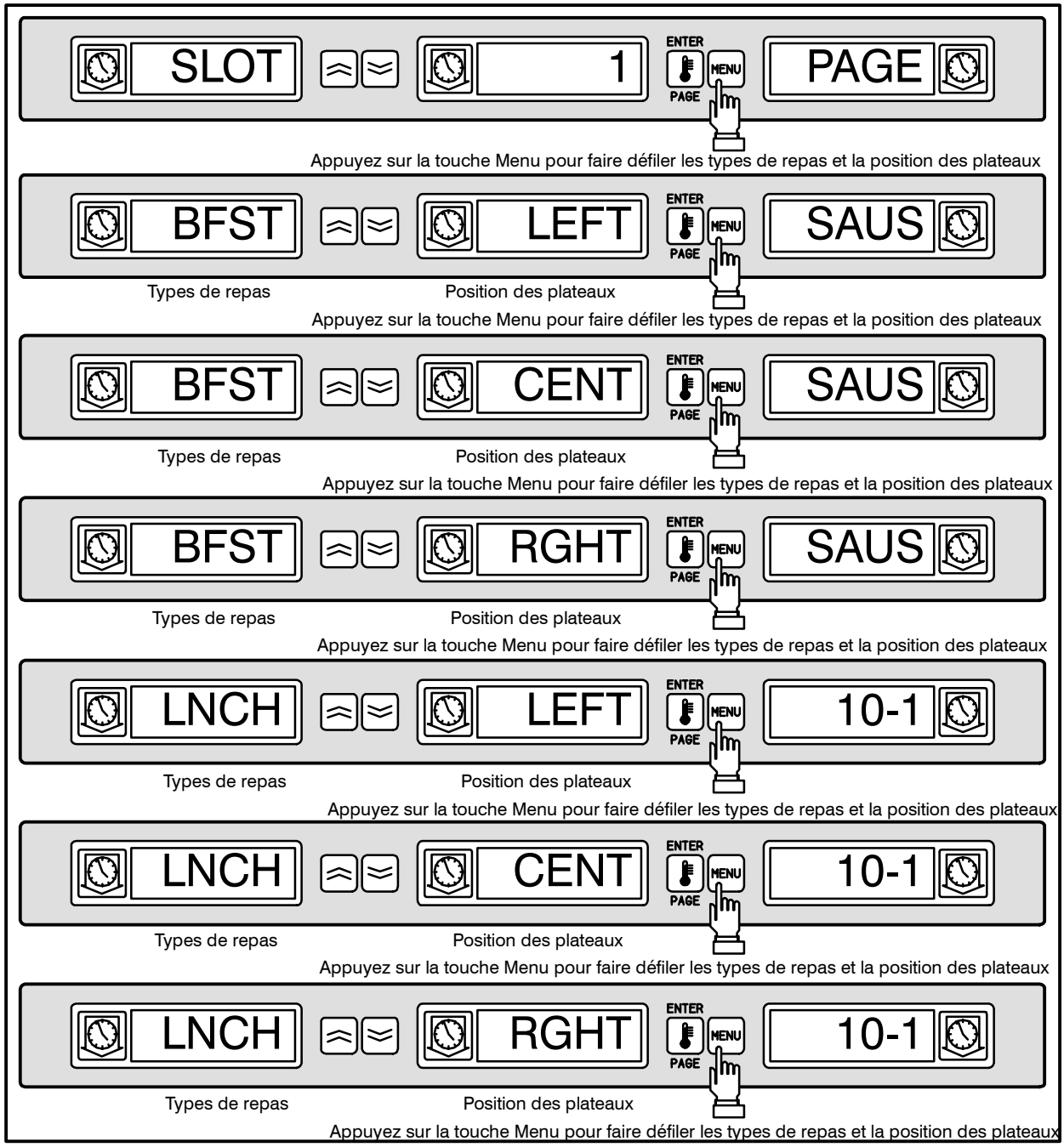

SLOT
1
PAGE
ENTER
MENU
PAGE
Appuyez sur la touche Menu pour faire défiler les types de repas et la position des plateaux
BFST
LEFT
SAUS
Types de repas
Position des plateaux
Appuyez sur la touche Menu pour faire défiler les types de repas et la position des plateaux
BFST
CENT
SAUS
Types de repas
Position des plateaux
Appuyez sur la touche Menu pour faire défiler les types de repas et la position des plateaux
BFST
RGHT
SAUS
Types de repas
Position des plateaux
Appuyez sur la touche Menu pour faire défiler les types de repas et la position des plateaux
LNCH
LEFT
10-1
Types de repas
Position des plateaux
Appuyez sur la touche Menu pour faire défiler les types de repas et la position des plateaux
LNCH
CENT
10-1
Types de repas
Position des plateaux
Appuyez sur la touche Menu pour faire défiler les types de repas et la position des plateaux
LNCH
RGHT
10-1
Types de repas
Position des plateaux
Appuyez sur la touche Menu pour faire défiler les types de repas et la position des plateaux

Figure 14

Fonctionnement

Sélection des produits de chaque compartiment

Sélection des produits pour chaque compartiment

1. Appuyez sur les TOUCHES FLECHEES VERS LE HAUT/BAS pour faire défiler les types de produits disponibles pour chaque position de repos et de plateau.

Le produit choisi pour le plateau de gauche de chaque repas détermine la température de maintien du niveau correspondant. On ne pourra sélectionner pour les plateaux du centre et de droite que des produits dont la température de cuisson ne s'écarte pas de plus de 2,8°C de celle du produit du plateau de gauche. Si ce dernier change, il faudra sélectionner d'autres produits pour les plateaux du centre et de droite. Quand on change le produit correspondant à un minuteur actif, celui–ci est remis automatiquement à zéro.

Sortie du mode Programmation

1. Maintenez la TOUCHE MENU enfoncée pendant cinq secondes.

   REMARQUE:le régulateur quitte automatiquement le mode Programmation si aucune donnée n'est entrée au bout de cinq minutes.

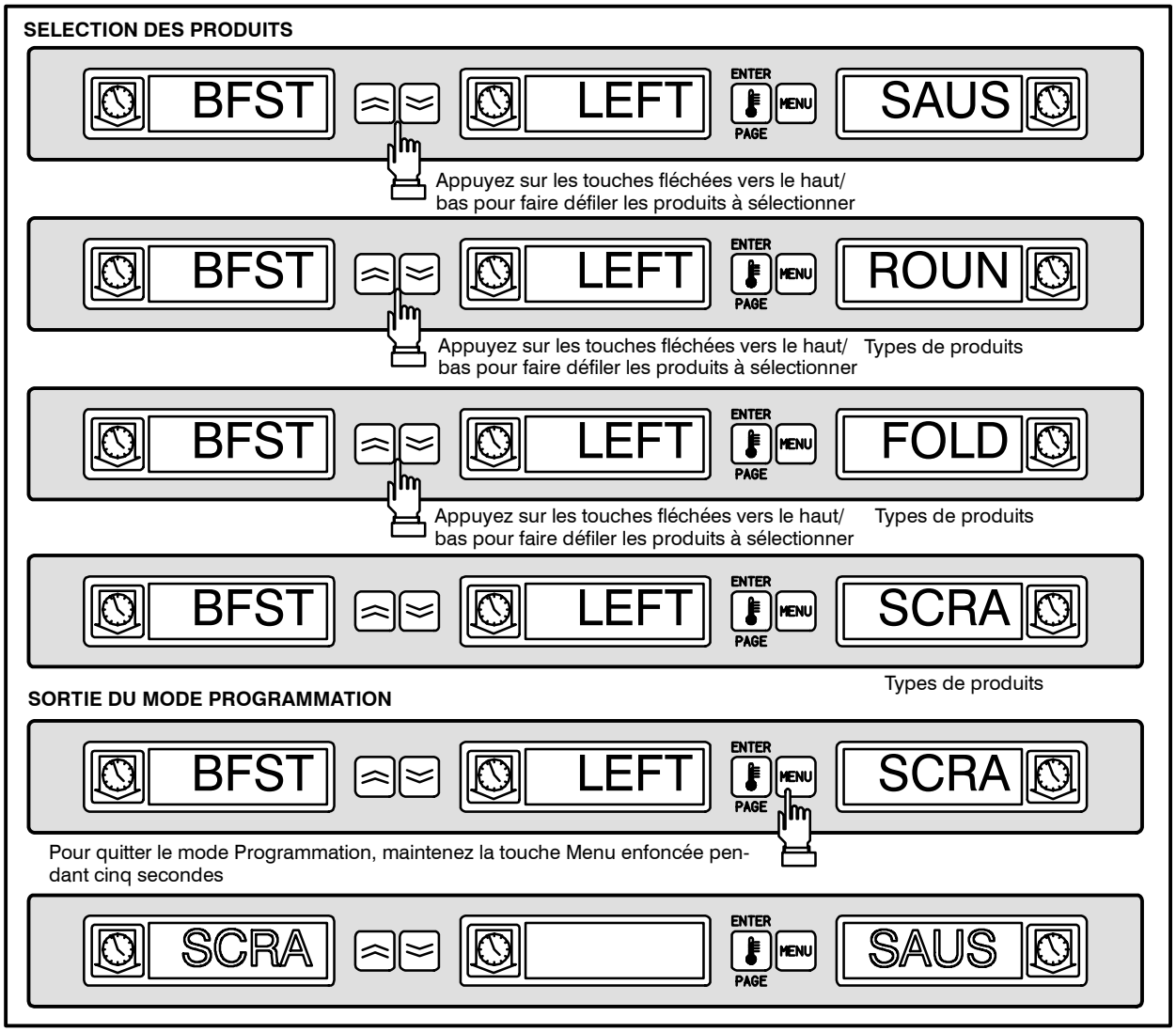
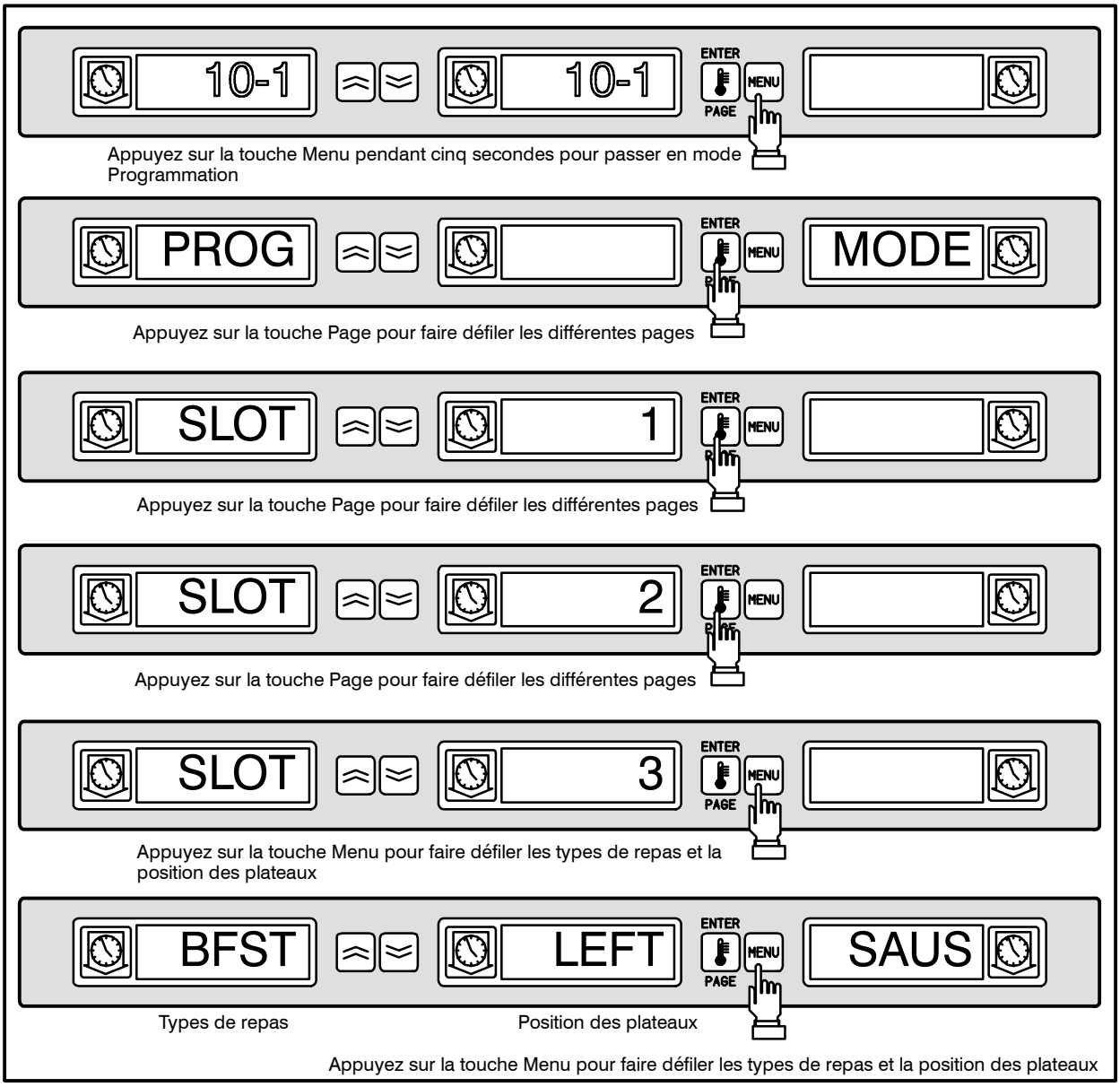


Figure 15

Sélection des produits de chaque compartiment

Exemple de modification du type de produit

Cet exemple passe de 10−1 à NUGG le type de produit sélectionné pour le déjeuner pour le plateau de gauche du niveau 3. La température de maintien de NUGG étant différente de celle de 10−1, les produits sélectionnés pour les plateaux du centre et de droite disparaissent de l'écran. On ne peut sélectionner pour les positions du centre et de droite que des produits dont la température ne s'écarte pas de plus de 2,8°C de celle des produits du plateau de gauche.


10-1
10-1
ENTER
MENU
PAGE
Appuyez sur la touche Menu pendant cinq secondes pour passer en mode Programmation
PROG
MODE
Appuyez sur la touche Page pour faire défiler les différentes pages
SLOT
1
Appuyez sur la touche Page pour faire défiler les différentes pages
SLOT
2
Appuyez sur la touche Page pour faire défiler les différentes pages
SLOT
3
Appuyez sur la touche Menu pour faire défiler les types de repas et la position des plateaux
BFST
LEFT
SAUS
Types de repas
Position des plateaux
Appuyez sur la touche Menu pour faire défiler les types de repas et la position des plateaux

Fonctionnement

Sélection des produits de chaque compartiment

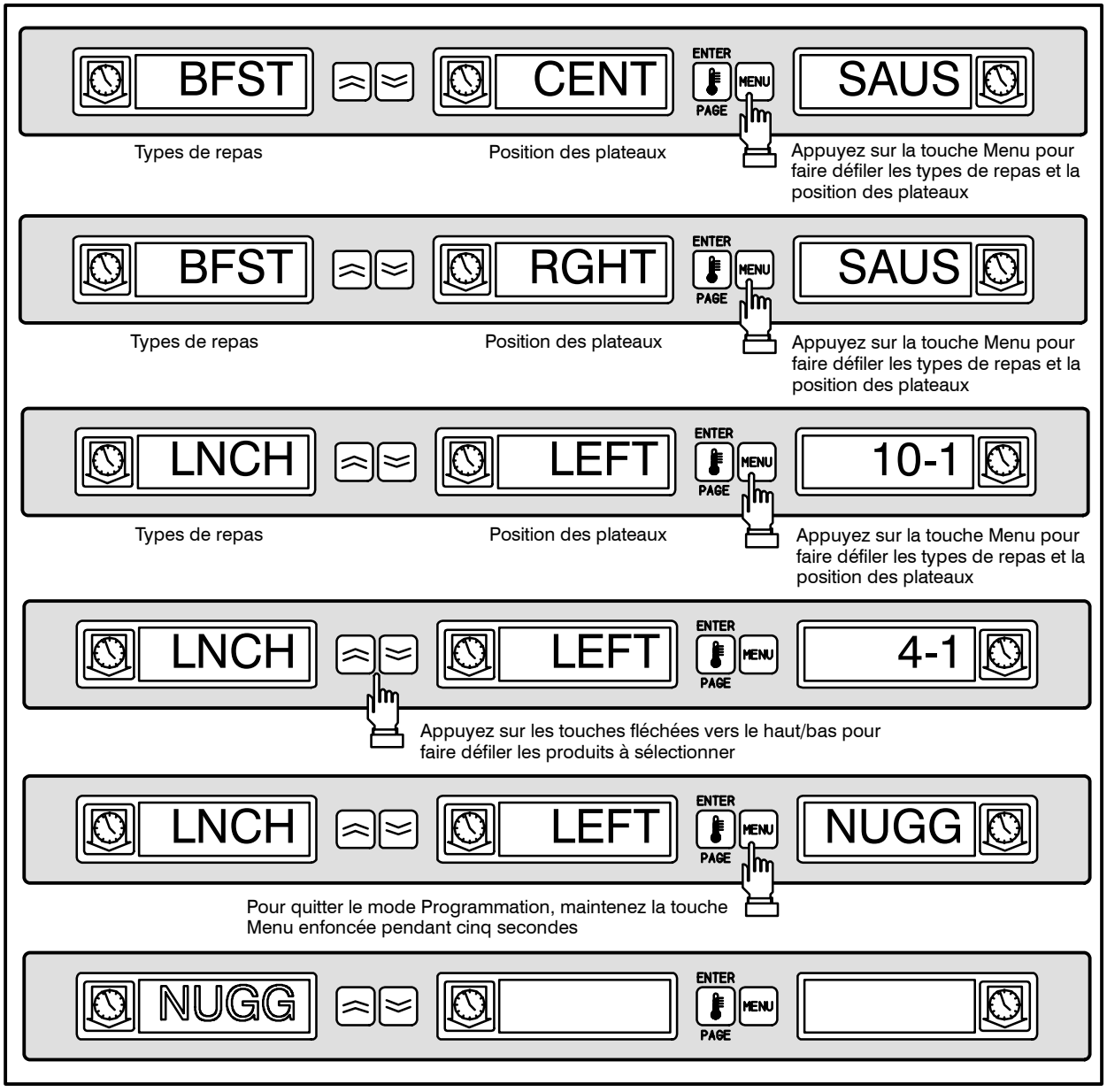


Figure 16

Entrée et modification des informations relatives aux produitsn

La modification ou l'entrée de données relatives aux produits existants ou nouveaux, à la durée de maintien et aux températures sont des fonctions protégées par mot de passe.

Pour entrer le mot de passe

1. Maintenez la TOUCHE MENU enfoncée pendant cinq secondes. L'écran affiche *PROG MODE* (mode Programmation).
2. Appuyez sur la TOUCHE PAGE jusqu'à ce que *VIEW PAGE* (afficher page) apparaisse.
3. Appuyez sur la TOUCHE MENU pour sélectionner *SECR LOCK* (verrou de sécurité). Utilisez les TOUCHES FLECHEES VERS LE HAUT et LE BAS pour entrer le code de sécurité 1 2 3.

Pour entrer un nouveau produit, il faut indiquer :

- son nom,
- sa durée de maintien,
- sa température de maintien (13 à 121°C),
- le repas auquel il correspond.

L'exemple suivant illustre l'entrée d'un nouveau produit appelé XXY, dont la durée de maintien est de 25 minutes et la température de maintien de 82°C.

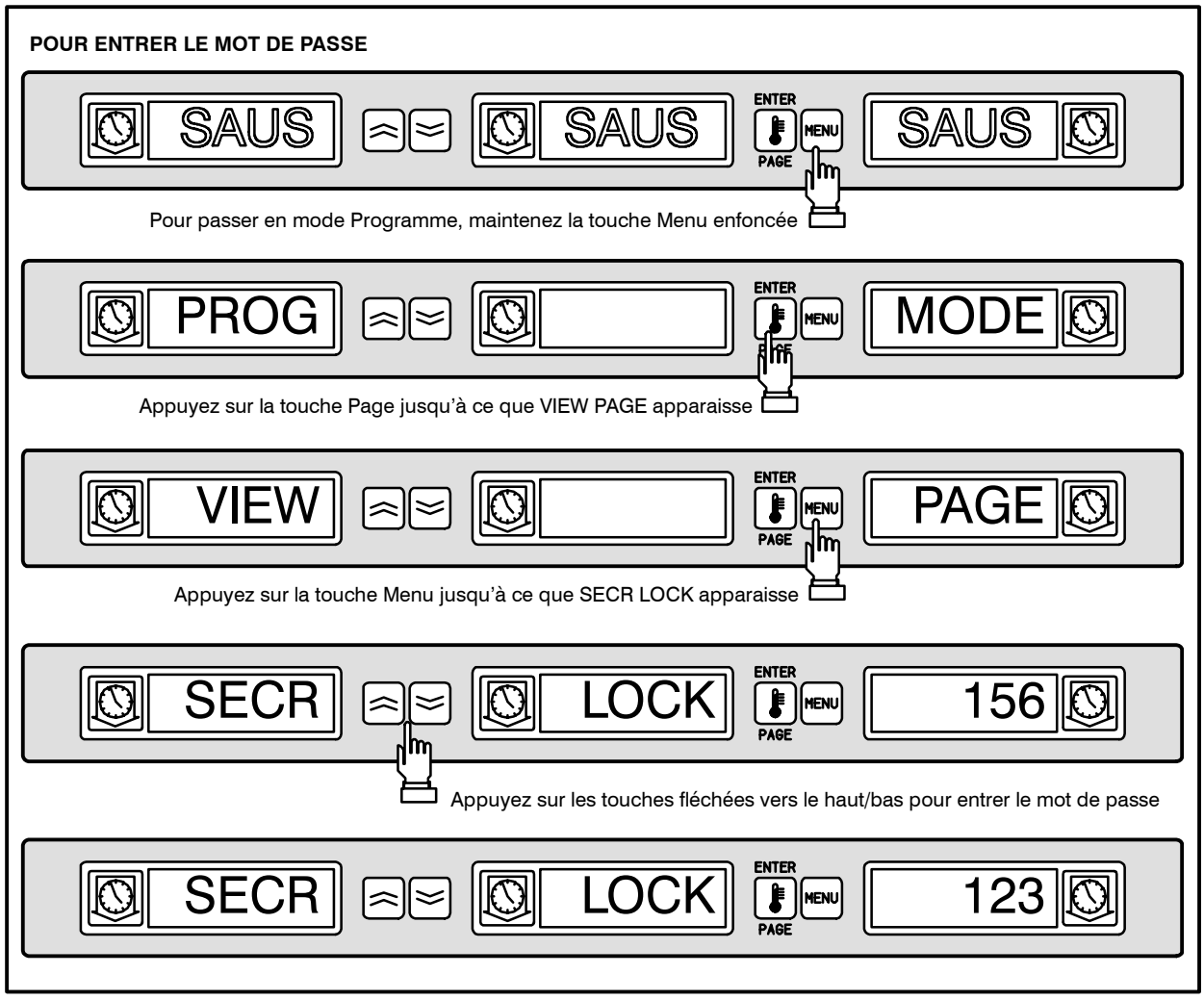


Figure 17

Fonctionnement

Entrée et modification des informations relatives aux produits

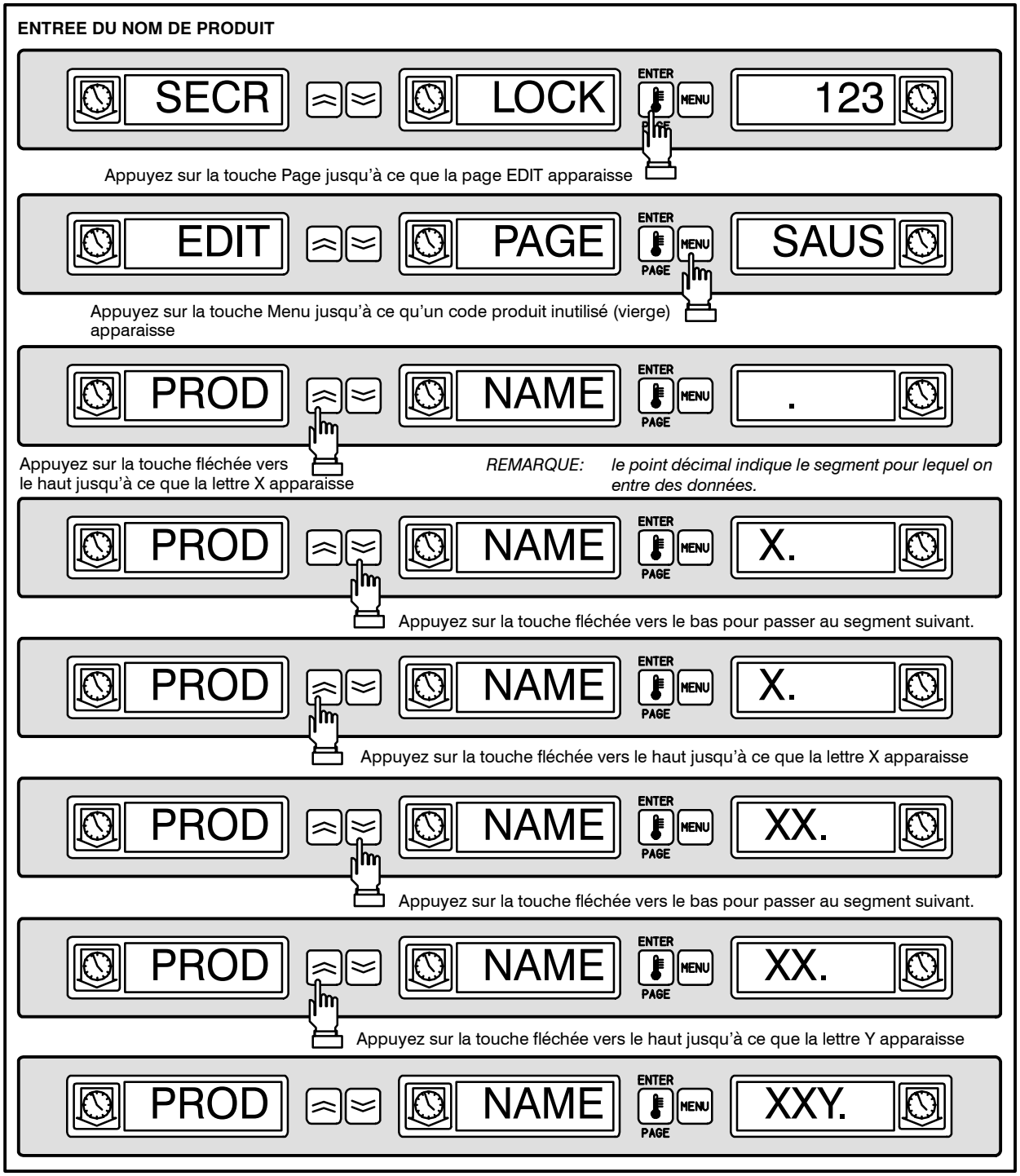

ENTREE DU NOM DE PRODUIT
SECR
LOCK
ENTER
MENU
PAGE
123
Appuyez sur la touche Page jusqu'à ce que la page EDIT apparaisse
EDIT
PAGE
SAUS
Appuyez sur la touche Menu jusqu'à ce qu'un code produit inutilisé (vierge) apparaisse
PROD
NAME
.
Appuyez sur la touche fléchée vers le haut jusqu'à ce que la lettre X apparaisse
REMARQUE: le point décimal indique le segment pour lequel on entre des données.
X.
Appuyez sur la touche fléchée vers le bas pour passer au segment suivant.
Appuyez sur la touche fléchée vers le haut jusqu'à ce que la lettre X apparaisse
XX.
Appuyez sur la touche fléchée vers le bas pour passer au segment suivant.
Appuyez sur la touche fléchée vers le haut jusqu'à ce que la lettre Y apparaisse
XXY.

Figure 18

Entrée et modification des informations relatives aux produits

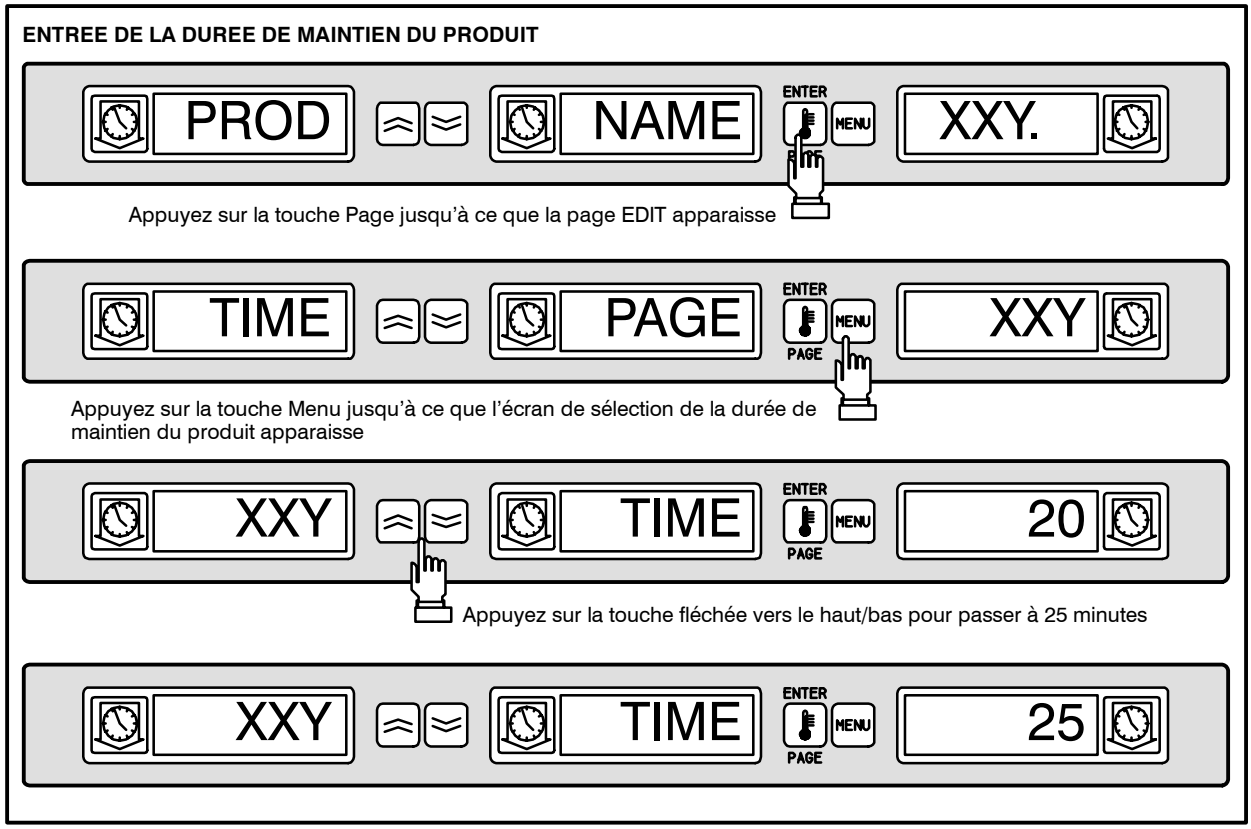


Figure 19

Fonctionnement

Entrée et modification des informations relatives aux produits

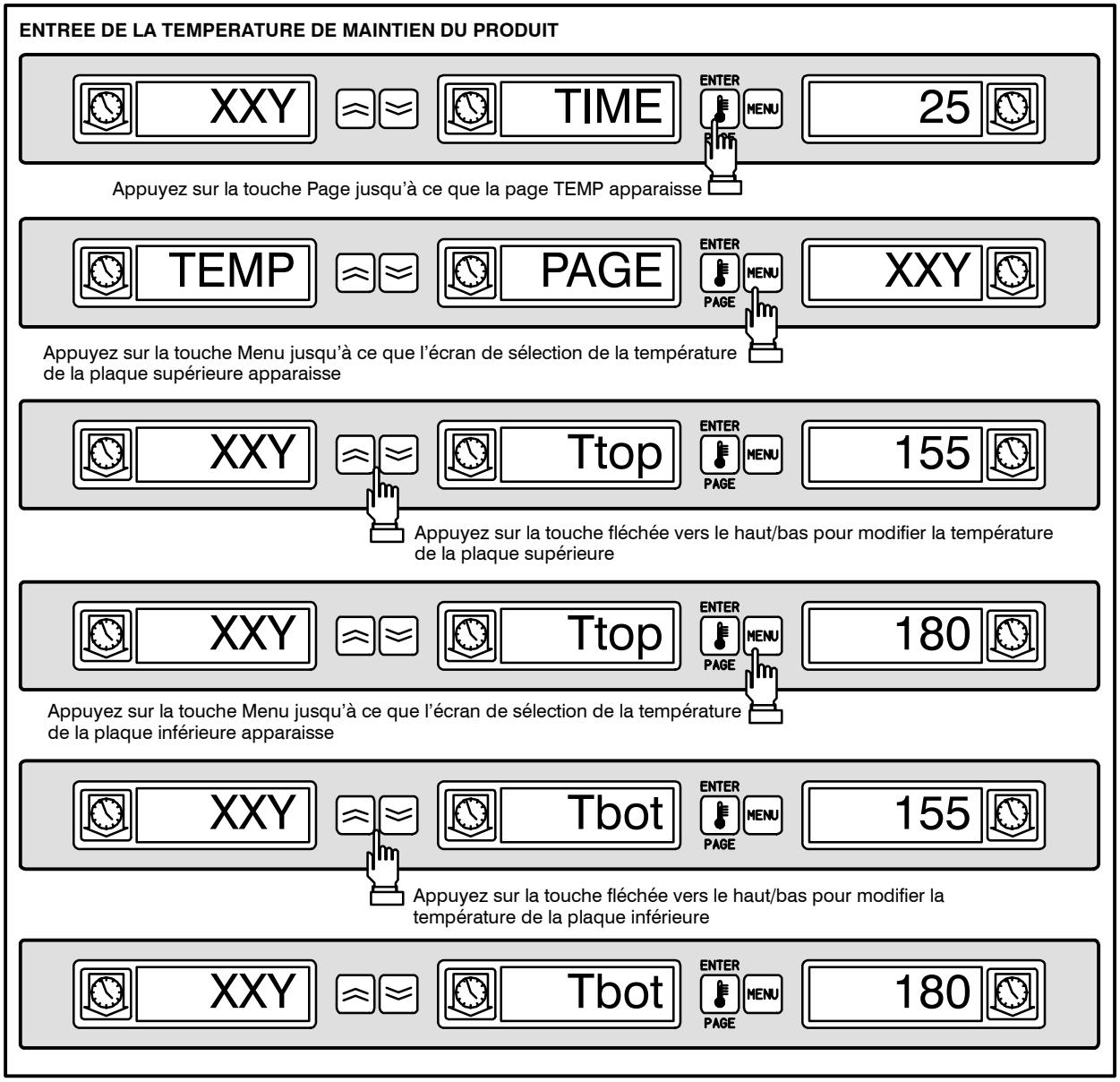

ENTREE DE LA TEMPERATURE DE MAINTIEN DU PRODUIT
XXY
TIME
ENTER
MENU
PAGE
25
Appuyez sur la touche Page jusqu'à ce que la page TEMP apparaisse
TEMP
PAGE
XXY
Appuyez sur la touche Menu jusqu'à ce que l'écran de sélection de la température de la plaque supérieure apparaisse
Ttop
155
Appuyez sur la touche fléchée vers le haut/bas pour modifier la température de la plaque supérieure
180
Appuyez sur la touche Menu jusqu'à ce que l'écran de sélection de la température de la plaque inférieure apparaisse
Tbot
Appuyez sur la touche fléchée vers le haut/bas pour modifier la température de la plaque inférieure

Figure 20

Entrée et modification des informations relatives aux produits

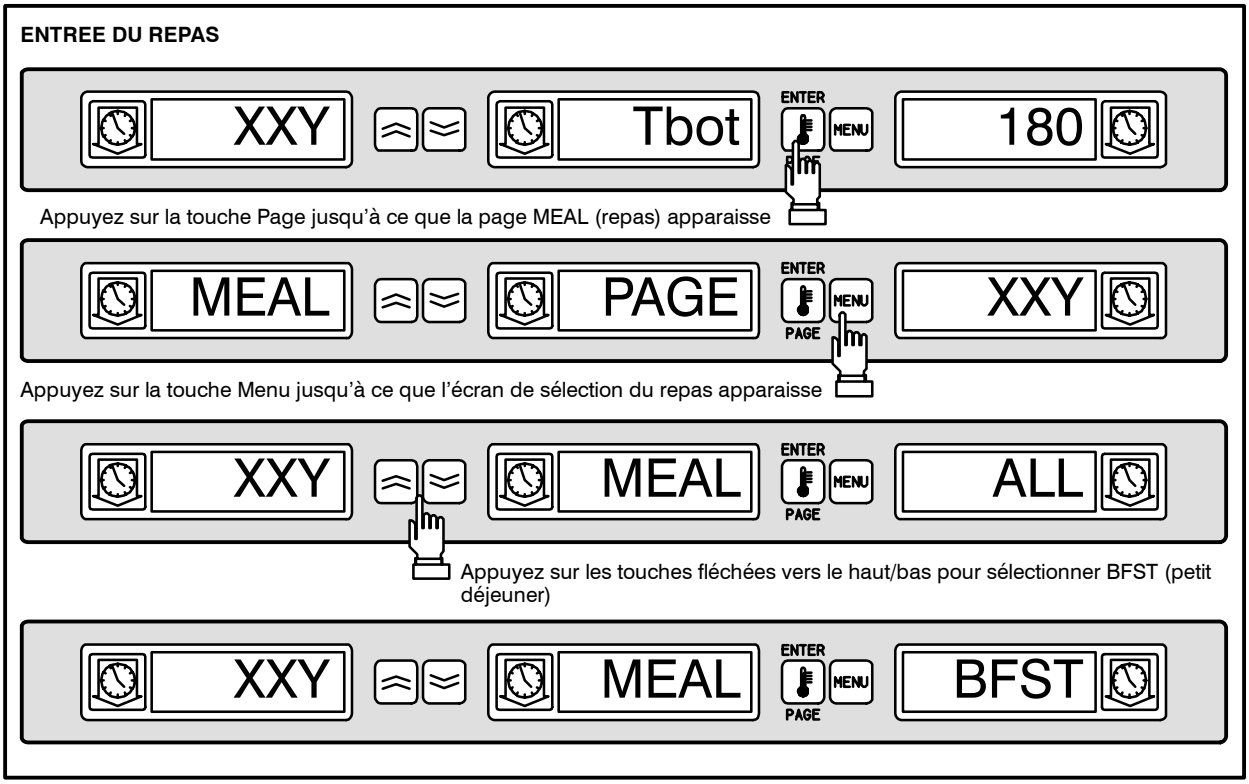


Figure 21

Fonctionnement

Fonction « COOK MORE »

On peut entrer un temps de cuisson supplémentaire pour chaque type de produit afin de demander à l'opérateur d'en faire cuire une quantité plus importante dans le temps imparti. Quand le minuteur du produit rejoint le temps de cuisson, l'alarme sonore retentit pendant 3 secondes et l'écran affiche en alternance le nom du produit, le temps restant au minuteur, *COOK* (cuire) et *MORE* (davantage) jusqu'à ce que le minuteur arrive à zéro. Si plusieurs plateaux d'un même type de produit sont actifs, l'alarme *COOK MORE* ne se déclenche que quand tous les minuteurs actifs ont atteint la fin du temps de cuisson. Le message *COOK MORE* affiché pour une position disparaît quand un autre minuteur a démarré pour un produit identique. Lors du passage du petit déjeuner au déjeuner, la fonction *COOK MORE* est désactivée. Procédez comme indiqué ci–dessous pour modifier ou entrer le temps de cuisson d'un type de produit:

1. Maintenez la touche Menu enfoncée pendant cinq secondes.
2. Appuyez sur la touche Page jusqu'à ce que *VIEW PAGE* apparaisse.
3. Appuyez sur la touche Menu jusqu'à ce que *SECR LOCK* apparaisse.
4. Appuyez sur les touches fléchées vers le haut et le bas pour entrer le code sécurité principal: 3 3 1.
5. Appuyez sur la touche Page jusqu'à ce que la page Cook apparaisse.
6. Appuyez sur la touche Menu jusqu'à ce que l'écran de sélection du produit apparaisse.
7. Appuyez sur les touches fléchées vers le haut et le bas pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson supplémentaire (en minutes).
8. Quand vous avez terminé, maintenez la touche Menu enfoncée pendant 5 secondes pour revenir au fonctionnement normal.

VALEURS PAR DEFAUT DU TEMPS PROPOSE PAR L'INVITE

CODE			Description	Temps disponibles	Niveau d'accès
Gauche	Centre	Droite*			
COOK	PAGE		Page Cook		
SAUS	COOK	4	Temps de cuisson du produit 1	0 à 30 mn	3
ROUN	COOK	4	Temps de cuisson du produit 2	0 à 30 mn	3
FOLD	COOK	3	Temps de cuisson du produit 3	0 à 30 mn	3
SCRA	COOK	3	Temps de cuisson du produit 4	0 à 30 mn	3
RBAC	COOK	0	Temps de cuisson du produit 5	0 à 30 mn	3
CBAC	COOK	1	Temps de cuisson du produit 6	0 à 30 mn	3
MUFF	COOK	3	Temps de cuisson du produit 7	0 à 30 mn	3
BISC	COOK	22	Temps de cuisson du produit 8	0 à 30 mn	3
BURR	COOK	0	Temps de cuisson du produit 9	0 à 30 mn	3
10–1	COOK	2	Temps de cuisson du produit 10	0 à 30 mn	3
4–1	COOK	4	Temps de cuisson du produit 11	0 à 30 mn	3
GRCK	COOK	5	Temps de cuisson du produit 12	0 à 30 mn	3
NUGG	COOK	5	Temps de cuisson du produit 13	0 à 30 mn	3
FISH	COOK	5	Temps de cuisson du produit 14	0 à 30 mn	3
McCK	COOK	7	Temps de cuisson du produit 15	0 à 30 mn	3

REMARQUE:l'écran de droite affiche le temps en minutes.

Réglage de l'affichage

Modification de la durée d'affichage

Pour définir le temps pendant lequel un minuteur actif affiche le produit sélectionné et la durée de maintien, procédez comme suit :

1. Maintenez la TOUCHE MENU enfoncée pendant cinq secondes.
2. Appuyez sur la TOUCHE PAGE jusqu'à ce que *VIEW PAGE* apparaisse.
3. Appuyez sur la TOUCHE MENU jusqu'à ce que *SECR LOCK* apparaisse.
4. Appuyez sur les TOUCHES FLECHEES VERS LE HAUT et LE BAS pour entrer le code de sécurité 1 2 3.
5. Appuyez sur la TOUCHE MENU jusqu'à ce que *PROD TIME* (durée produit) apparaisse.
6. Appuyez sur les TOUCHES FLECHEES VERS LE HAUT et LE BAS pour modifier la durée d'affichage.
7. Appuyez sur la TOUCHE MENU jusqu'à ce que *TIMR TIME* (durée minuteur) apparaisse.
8. Appuyez sur les TOUCHES FLECHEES VERS LE HAUT et LE BAS pour modifier la durée de l'affichage.
9. Maintenez la TOUCHE MENU enfoncée pendant cinq secondes pour repasser en fonctionnement normal.

Conversion des degrés Fahrenheit en degrés Celsius

Pour afficher les températures en degrés Celsius (C) plutôt qu'en degrés Fahrenheit (F), procédez comme suit.

REMARQUE:le four polyvalent est programmé en usine avec les unités de température adéquates. Leur modification nécessite une autorisation de programmation de niveau 3. Si cette opération est nécessaire, contactez la maintenance Blodgett.

1. Maintenez la TOUCHE MENU enfoncée pendant cinq secondes.
2. Appuyez sur la TOUCHE PAGE jusqu'à ce que *VIEW PAGE* apparaisse.
3. Appuyez sur la TOUCHE MENU jusqu'à ce que *SECR LOCK* apparaisse.
4. Appuyez sur les TOUCHES FLECHEES VERS LE HAUT et LE BAS pour entrer le code de sécurité.
5. Appuyez sur la TOUCHE MENU jusqu'à ce que les unités apparaissent.
6. Appuyez sur les TOUCHES FLECHEES VERS LE HAUT et LE BAS pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius.
7. Maintenez la TOUCHE MENU enfoncée pendant cinq secondes pour repasser en fonctionnement normal.

Modification de l'intensité de l'affichage

Pour régler la luminosité des trois niveaux d'intensité signalant l'état des produits, procédez comme suit :

1. Maintenez la TOUCHE MENU enfoncée pendant cinq secondes.
2. Appuyez sur la TOUCHE PAGE jusqu'à ce que *VIEW PAG*E apparaisse.
3. Appuyez sur la TOUCHE MENU jusqu'à ce que *SECR LOCK* apparaisse.
4. Appuyez sur les TOUCHES FLECHEES VERS LE HAUT et LE BAS pour entrer le code de sécurité 1 2 3.
5. Appuyez sur la TOUCHE MENU jusqu'à ce que le niveau d'intensité apparaisse. L'écran affiche *DISP IntX* (intensité affichage x). L'appareil dispose de trois niveaux d'intensité d'affichage.

N° de niveau	Affichage	Plage	Par défaut
1 (minimum)	Int1	10–25	10
2 (intermédiaire)	Int2	10–25	10
3 (maximum)	Int3	67-100	100

6. Appuyez sur les TOUCHES FLECHEES VERS LE HAUT et LE BAS pour modifier le niveau d'intensité.
7. Maintenez la TOUCHE MENU enfoncée pendant cinq secondes pour repasser en fonctionnement normal.

Fonctionnement

Conseils de fonctionnement et menus

Pour que le four polyvalent fonctionne convenablement, il faut que la chaleur et l'humidité soient à des niveaux corrects. Le four n'ayant pas de portes, ce sont les plateaux qui en jouent le rôle. Il est donc important qu'ils soient positionnés correctement. Insérez–les jusqu'à la ligne clairement visible sur leur poignée (valable pour les trois types de plateaux).

Compartiments

Les quatre compartiment du four polyvalent peuvent contenir jusqu'à trois plateaux de produit chacun.

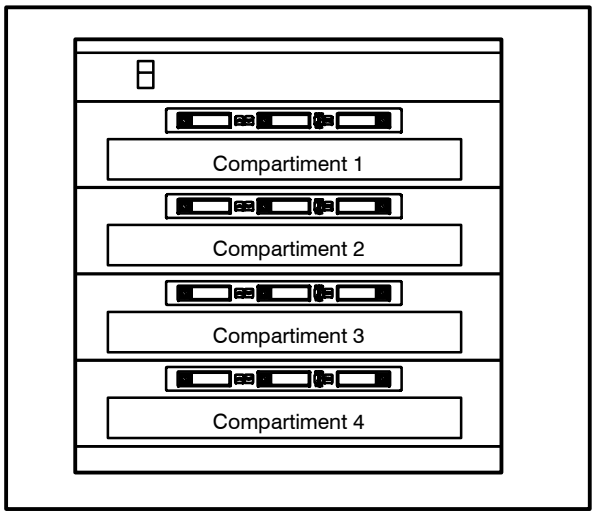


Figure 22

Produits frits

Le plateau à miettes demie taille avec grille métallique est destiné aux produits frits.

- Le produit se place dans la grille métallique posée dans le plateau à miettes.
- Les protège–plateaux ne sont pas nécessaires.

Produits pâtissiers

Le plateau pleine taille est destiné aux produits du type scones et muffins.

- Utilisez un protège–plateau.
- Une fois les scones retirés du four à pâtisserie, ôtez l'emballage et ouvrez la boîte en carton. Faites glisser les scones sur le protège–plateau.
- Les plateaux pleine taille peuvent contenir jusqu'à 30 scones surgelés, 20 « scratch biscuits » ou 20 muffins.

Produits grillés

Le plateau tiers de taille est destiné aux produits grillés.

- Le produit ne doit pas s'égoutter quand on le retire du grill.
- Utilisez un protège–plateau.
- Le produit doit être empilé. On peut empiler jusqu'à six 10:1 et galettes de saucisse et trois œufs (sauf brouillés), morceaux de poulet grillé et galettes 4:1.
- Le produit doit être placé vers le centre du plateau.

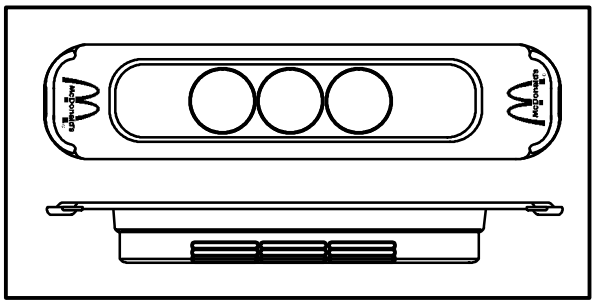


Figure 23

Conseils de fonctionnement et menus

Les Tableaux de contrôle de production pour les menus petit déjeuner et normal sont reproduits ci–après. Vous pouvez commander leur version plastifiée à O'Brien Budd, Inc. sous les numéros de référence suivant :

- Carte Four polyvalent – Menu petit déjeuner n° MCD 63102
- Carte Four polyvalent – Menu normal n° MDC 63102A

On choisit le volume ultra élevé quand les grills et les friteuses peuvent cuire en même temps le nombre maximum de produits correspondant à un plateau. Par exemple, si un restaurant fait cuire deux tournées de 9 galettes 10:1 en même temps, on pourra disposer les 18 galettes dans un seul plateau par piles de 6.

Les tableaux ci–dessous indiquent la quantité de produits de la carte remplissant les différents plateaux.

WEEK–END(S)	**MENU NORMAL**					
Nbre de produit conseillé par plateau/Hauteur de pile conseillée	9 / 3	9 / 3	8 / 3	1 / 1	8 / 1	8 / 1
Volume ultra élevé	18 / 6	15 / 3	15 / 3	1 / 1	10 / 1	14 / 1
Unités	Plateaux	Plateaux	Nbre de pièces	Sacs	Nbre de pièces	Nbre de pièces
Durée	10:1	4:1	GRCK	NUGG	McCK	FISH

WEEK–END(S)	**MENU PETIT DEJEUNER**							
Nbre de produit conseillé par plateau/Hauteur de pile conseillée	30 / 1	12 / 3	6 / 3	6 / 1	6 / 3	15 / 3	5 / 1	9 / 1
Volume ultra élevé	30 / 1	24 / 6	18 / 3	6 / 1	18 / 3	30 / 3	20 / 1	9 / 1
Unités	Plateaux	Plateaux	Plateaux	Plateaux	Plateaux	Plateaux	Plateaux	Plateaux
Durée	BISC	SAUS	FOLD	SCRA	ROUN	CBAC	MUFF	BURR

Fonctionnement

Conseils de fonctionnement et menus

MENU DEJEUNER (NORMAL)						
Produit	**Pile (maximum)**	**Nombre par plateau (maximum)**	**Unités**	**Protège-- plateau**	**Type de plateau**	**Durée maximum**
10:1	6	18	Plateaux	Oui	1/3 – plastique	25
4:1	3	15	Plateaux	Oui	1/3 – plastique	25
poulet grill (Grilled Chicken Deluxe)	3	15	Nbre de pièces	Oui	1/3 – plastique	30
boulettes (Nuggets)	1	1 Bag	Sacs	Non	1/2 – grille	20
poulet croustillant (Crispy Chicken Deluxe)	1	10	Nbre de pièces	Non	1/2 – grille	20
filet de poisson Fish Filet Deluxe)	1	12	Nbre de pièces	Non	1/2 – grille	30

REMARQUE:la durée maximum indiquée pour chaque produit s'applique au maintien dans le four polyvalent. On peut conserver tous les produits dans le conteneur de transfert pendant 10 minutes supplémentaires.

Conseils de fonctionnement et menus

MENU PETIT DEJEUNER						
Produit	**Pile (maximum)**	**Quantité par plateau (maximum)**	**Unités**	**Protège-- plateau**	**Type de plateau**	**Durée maximum**
Biscuits	1	30	Plateaux	Oui	Pleine taille – plastique	***50
Saucisses	6	24	Plateaux	Oui	1/3 – plastique	60
Omelette pliée	3	18	Plateaux	Oui	1/3 – plastique	20
Œufs brouillés	1	6	Plateaux	Oui	1/3 – plastique	20
Œufs au plat	3	18	Plateaux	Oui	1/3 – plastique	20
Bacon canadien	3	30 (10 rangées de 3 à cheval)	Plateaux	Oui	1/3 – plastique	*60
Muffins	1	20	Plateaux	Oui	Pleine taille – plastique	20
Farce à tortillas/ Burittos roulées	1	1 lot 9 burittos une couche	Lot/Plateau	Non	1/3 – plastique	**30/20

REMARQUE:la durée maximum indiquée pour tout produit s'applique au maintien dans le four polyvalent. On peut conserver tous les produits dans le conteneur de transfert pendant 10 minutes supplémentaires.

* *Durée de maintien dans le four polyvalent uniquement. Le four Carter Hoffman demeure à 90 minutes.*

** *On ne peut pas conserver de farce à burittos dans le four Carter Hoffman.*

*** *Essais en cours pour passer la durée de maintien de 50 à 60.*

Maintenance

Nettoyage et maintenance préventive

NETTOYAGE QUOTIDIEN

1. En fin de journée, passez l'unité en mode Nettoyage. Voir page 115.
2. Retirez tous les plateaux en plastique et les grilles. Transportez–les à l'évier pour les nettoyer.

   Lavez–les dans une solution d'eau chaude et de **McD All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** tirée au doseur de l'évier ou mélangez le **McD APSC (HSC)** dans la proportion de 8 ml par 3,8 l d'eau.

   Rincez abondamment à l'eau chaude.

   Désinfectez les plateaux en les immergeant pendant au moins 1 minute dans une solution de **McD Sink Sanitizer (HCS)** (1 paquet pour 38 l d'eau) ou de **McD Sanitizer (HCS)** (4 paquets pour 38 l d'eau).

   Sortez–les de la solution désinfectante et laissez–les sécher à l'air libre.

   REMARQUE:NE PAS utiliser le McD Sink Sanitizer (HCS) pour nettoyer l'extérieur du four polyvalent.
3. Laissez l'appareil refroidir jusqu'à ce que l'écran affiche *SAFE TO CLN*. Utilisez la brosse spéciale fournie avec le four pour retirer les dépôts de la surface des niveaux.

   REMARQUE:utilisez UNIQUEMENT la brosse spéciale pour nettoyer les niveaux. Les brosses métalliques, les tampons à récurer ou les grattoirs métalliques en endommageraient la surface de manière permanente.
4. A l'aide de la brosse spéciale, poussez les résidus hors du four.
5. Enveloppez la brosse spéciale dans un torchon imbibé de **McD APSC (HCS)**. Nettoyez la graisse qui s'est déposée sur les étagères, le tableau de commande et la partie inférieure de l'unité.
6. Nettoyez toutes les surfaces extérieures du four avec un torchon propre et désinfecté imbibé de **McD APSC (HCS)**.

⚠ AVERTISSEMENT!!

UTILISEZ UNIQUEMENT le nettoyant McD APSC (HCS). D'autres produits risqueraient d'endommager les éléments du tableau de commande.

MAINTENANCE PREVENTIVE

La meilleure maintenance préventive consiste à installer convenablement le matériel et à mettre en place un programme de nettoyage.

Si une intervention de maintenance ou des réparations sont nécessaires, contactez le service de maintenance Blodgett local.

Maintenance hebdomadaire

Vérifiez l'étalonnage des plaques chauffantes. Le matin, munissez–vous du capteur de température Atkins et procédez comme suit :

1. Mettez le four sous tension.
2. Placez–vous en face de l'appareil. Posez votre main sur le panneau d'accès de gauche pour vérifier le bon fonctionnement des moteurs. S'il est normal, vous sentirez de l'air circuler. Vérifiez que les fentes d'aération ne sont pas obstruées par des résidus alimentaires. Si c'est le cas, enlevez–les à l'aide de la brosse spéciale.
3. Attendez que chaque niveau se stabilise à la température de maintien (environ 20 minutes). Glissez le capteur dans la cavité pratiquée au centre de la plaque.
4. Attendez trois minutes que la température du capteur se stabilise et lisez la température qui s'y affiche. Si elle s'écarte de plus de ± 3° C de la valeur prédéfinie, contactez la maintenance Blodgett.

⚠ AVERTISSEMENT!!

Débranchez toujours le four de la prise murale avant de procéder à une intervention de maintenance ou au nettoyage.

Montage– und Bedienungshandbuch für den universellen Warmhalteschrank

Einführung

Beschreibung

Der universelle Warmhalteschrank (UHC) von Blodgett ist ein Warmhaltegerät zum kurzfristigen Bewahren der Frische einer Vielzahl von Nahrungsmitteln. Der UHC enthält vier Produktfächer, die unabhängig voneinander geregelt werden können. Bedienfelder befinden sich über jedem Fach sowohl an der Vorder– als auch an der Rückseite des Schranks. Alle Betriebsarteinstellungen können über die Anzeigen an der Vorder– oder Rückseite vorgenommen werden.

Netzschalter – regelt die Stromzufuhr zum Schrank.

Produktfach – nimmt bis zu drei Tabletts pro Fach auf.

Bedienfeld – gibt die Warmhaltezeit und die Produktauswahl für jede Tablettposition an.

Produkttablett – 1/3 Größe – für alle gegrillten Produkte (Fleisch, Eier, Hähnchen). Dieses Tablett bewahrt die Feuchtigkeit der Produkte.

Produkttablett – 1/2 Größe mit Drahtgestell – für fritierte Produkte (knuspriges Hähnchen, Nuggets, Filet). Das Tablett verhindert, daß Krümel durch die Gestelle fallen. Außerhalb kann Feuchtigkeit entweichen, so daß das Produkt außen knusprig bleibt.

Produkttablett – volle Größe – für Backprodukte (Brötchen und kleine Kuchen). Dieses Tablett ermöglicht das Entweichen einer geringen Feuchtigkeitsmenge.

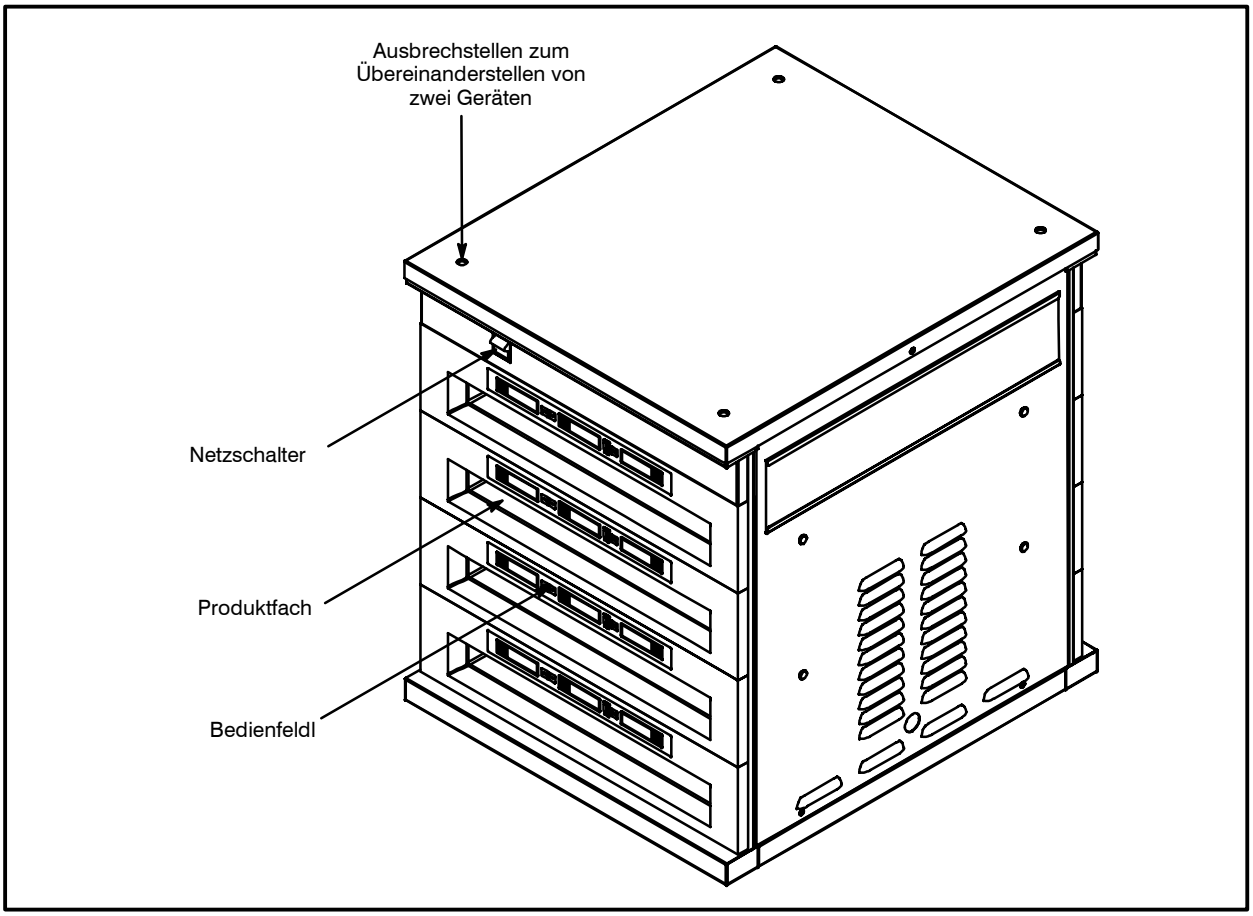


Abbildung 1

Lieferung und Aufstellungsort

LIEFERUNG UND ÜBERPRÜFUNG

Alle Blodgett–Warmhalteschränke werden zur Vermeidung von Schäden in Behältern geliefert. Gehen Sie bei der Lieferung des neuen Geräts folgendermaßen vor:

- Überprüfen Sie den Versandbehälter auf äußerliche Schäden. Hinweise auf Schäden sollten auf der Lieferquittung vermerkt werden, die der Fahrer unterschreiben muß.
- Packen Sie das Gerät aus, und überprüfen Sie es auf Schäden innen. Spediteure akzeptieren Ansprüche aufgrund verborgener Schäden, wenn sie innerhalb von fünfzehn Tagen nach der Lieferung informiert werden und der Versandbehälter zur Überprüfung aufbewahrt wird.

Blodgett Oven Company kann keine Haftung für Verlust oder Schäden während des Transports übernehmen. Der Spediteur übernimmt die volle Haftung für die Lieferung in einwandfreiem Zustand, wenn die Lieferung abgenommen wurde. Wir sind Ihnen bei Bedarf bei der Geltendmachung eines Anspruchs behilflich.

Jeder universelle Warmhalteschrank wird mit folgenden Bestandteilen ausgeliefert:

- Gerätehandbuch
- PM–Karte
- Schulungsvideo
- Kurzreferenz
- Reinigungsbürste

Füllen Sie jetzt bitte die mit dem Ofen gelieferte Reparaturkarte aus, und senden Sie diese ein.

AUFSTELLUNGSORT

Für Wartungszwecke müssen folgende Abstände eingehalten werden.

- Schrankseiten – 56 cm
- Schrankrückseite – 64 cm

Montage

Montage

MONTAGE DER BEINE

1. Legen Sie das Gerät auf die Seite.
2. Schrauben Sie je ein 10 cm langes Bein in jede der vier Öffnungen in der Nähe der Ecken an der Unterseite des UHC. Siehe Abbildung 2.
3. Ziehen Sie die Sechskantmutter oben an jedem Bein mit einem Werkzeug fest.
4. Stellen Sie das Gerät auf die Bein

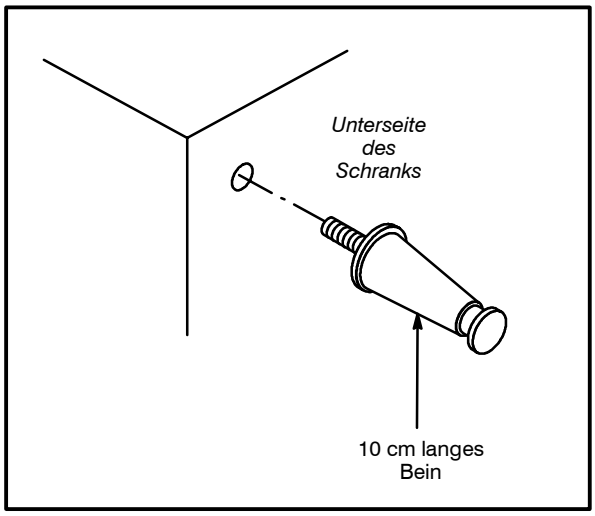


Abbildung 2

STANDMONTAGE

1. Setzen Sie das Gerät auf den Wagen.

   HINWEIS: Achten Sie darauf, daß die Sperrollen zur Vorderseite des Schranks hin weisen (die Seite mit dem Netzschalter).
2. Schrauben Sie die Ecken des Geräts von der Unterseite der Standoberfläche mit den mitgelieferten Schrauben (3/8” x 5/8”) an den Stand.

STAPELN ZWEIER GERÄTEN

1. Entfernen Sie die vier Ausbrechstellen aus der Oberseite des unteren Geräts.
2. Setzen Sie das obere Gerät auf das untere Gerät.
3. Entfernen Sie die Seitenteile vom unteren Gerät.
4. Befestigen Sie das untere Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben (3/8” x 5/8”) am oberen Gerät.

   HINWEIS: Die Öffnungen in der Unterseite des oberen Geräts entsprechen den Öffnungen zum Befestigen der Beine. Die Öffnungen in der Oberseite des unteren Geräts sind Ausbrechstellen.
5. Bringen Sie die Seitenteile wieder an.

MONTAGE AM DOPPELTEN UHC–TISCH MIT AUFBAU

Der UHC kann auf dem Tisch für den Zugang auf einer oder zwei Seiten montiert werden.Siehe Abbildung 3. Für den beidseitigen Zugang wird das Gerät mittig auf dem Tisch aufgestellt. Für den einseitigen Zugang wird das Gerät bündig an der Rückseite des Tisches montiert.

Achten Sie darauf, daß Sie die richtigen Halterungen für Ihre jeweilige Konfiguration haben. Siehe folgende Tabelle.

Montageart	Halterungslänge
Beidseitiger Zugang	Kurz (15,5 cm)
Einseitiger Zugang	Lang (31 cm)

HINWEIS: Für die Montage werden pro UHC zwei Halterungen benötigt.

1. Setzen Sie das Gerät oben auf den Aufbau des doppelten UHC–Tisches.
2. Richten Sie die Öffnung in der Mitte jeder Halterung an einer Öffnung zur Befestigung der Beine unten am Gerät aus. Schrauben Sie zwei Halterungen mit den mitgelieferten Schrauben (3/8” x 5/8”) an der Unterseite jedes UHC fest. Achten Sie darauf, daß der von den Halterungen gebildete Winkel die untere Kante der Bank umschließt. Siehe Abbildung 3.

Doppelseitiger Zugang

Montieren Sie eine Halterung an der äußeren vorderen Ecke jedes UHC. Montieren Sie die andere Halterung an der äußeren hi
ke jedes UHC.

Einseitiger Zugang

Montieren Sie eine Halterung an der äußeren vorderen Ecke jedes UHC. Montieren Sie die andere Halterung an der inneren vo
ke jedes UHC.

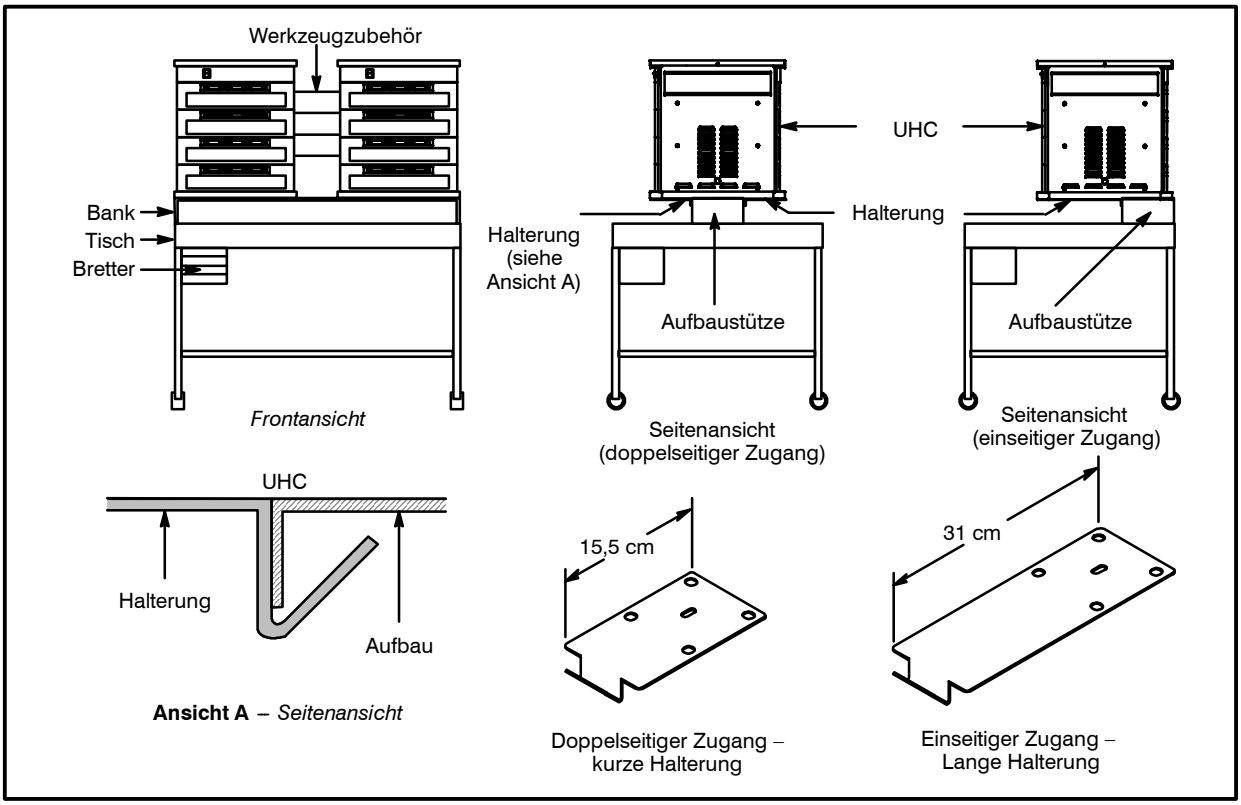


Abbildung 3

Montage

Elektrischer Anschluß und Inbetriebnahme

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

HINWEIS: Der elektrische Anschluß darf nur von einem qualifizierten Installateur durchgeführt werden.

HINWEIS: Der elektrische Anschluß muß den jeweils geltenden Landes– und Ortsbestimmungen entsprechen.

Verdrahtungspläne befinden sich innen an der rechten Seitenverkleidung.

Der UHC ist mit einem dreipoligen Erdungsstecker ker zum Schutz gegen einen elektrischen Schlag ausgestattet und muß mit einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose verbunden werden. **Der Erdungsstift DARF NICHT von diesem Stecker entfernt werden.**

INBETRIEBNAHME

1. Verbinden Sie den UHC mit der Netzquelle.
2. Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ON (EIN). Daraufhin erleuchten alle Bedienanzeigen.
3. Überwachen Sie die Temperatur der Fächer. Es sollte ca. 15 Minuten dauern, bis die Fächer von Raumtemperatur auf einen Sollwert von 68 °C aufgewärmt werden. Es sollte ca. 25 Minuten dauern, bis die Fächer von Raumtemperatur auf einen Sollwert von 93 °C aufgewärmt werden.

BLODGETT OVEN COMPANY ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR VERLUSTE ODER SCHÄDEN AUFGRUND UNSACHGEMÄSSER MONTAGE.

kW/ Fach	Spannung	Phase	Frequenz (Hz)	Max. BelastungLast	
				L1	N
2.3–3.5	208–240	1N	50/60	12–15	12–15

Sicherheitsinformationen

DIE INFORMATIONEN IN DIESEM ABSCHNITT SIND ZUR VERWENDUNG DURCH QUALIFIZIERTES BETRIEBSPERSONAL VORGESEHEN. QUALIFIZIERTES BETRIEBSPERSONAL SIND PERSONEN, WELCHE DIE INFORMATIONEN IN DIESEM HANDBUCH GENAU GELESEN HABEN, MIT DEN FUNKTIONEN DES GERÄTS VERTRAUT SIND BZW. BEREITS ERFAHRUNG MIT DEM BETRIEB DES BESCHRIEBENEN GERÄTS HABEN. DURCH DIE EINHALTUNG DER HIER EMPFOHLENEN VERFAHREN WIRD EINE OPTIMALE LEISTUNG SOWIE EIN LANGER, STÖRUNGSFREIER BETRIEB GEWÄHRLEISTET.

Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise und Betriebsanleitungen. Diese Informationen sind für einen erfolgreichen Betrieb des UHC von Blodgett von ausschlaggebender Bedeutung.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit die folgenden Informationen vor der Inbetriebnahme des Geräts

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Die Bedienfelder NUR entfernen, wenn das Gerät ausgesteckt ist.
- Den UHC NUR betreiben, wenn er ordnungsgemäß montiert und überprüft wurde.
- Den UHC NUR betreiben, wenn alle Wartungs– und Zugangswände sicher angebracht sind.
- Beim Umgang mit dem UHC Kontakt mit heißen Oberflächen vermeiden.

Betrieb

Beschreibung der Bedienfelder

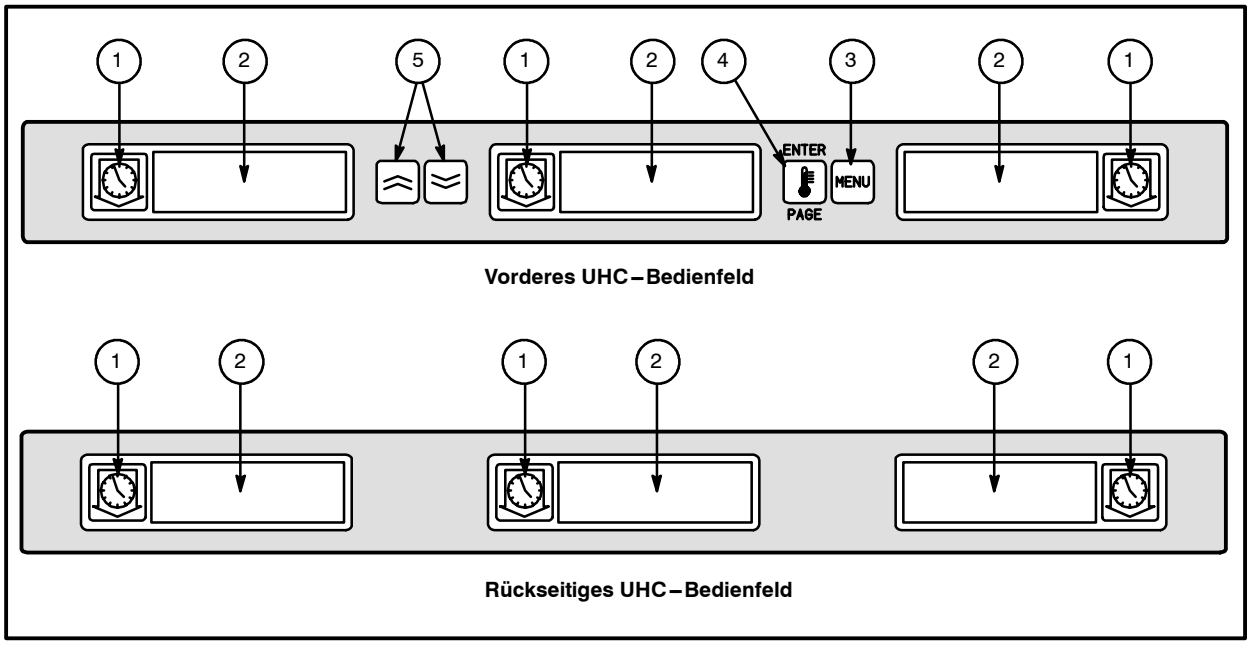


Abbildung 4

VORDERES BEDIENFELD

1. ZEITGEBERTASTEN – dienen zum Starten und Stoppen des Zeitgebers für jede Tablettposition. Mit den Zeitgebertasten werden auch die akustischen Alarme ausgeschaltet. Auf jeder Frontplatte gibt es drei Zeitgebertasten (links, Mitte und rechts).
2. ANZEIGEN – zeigen die Produktauswahl sowie die Warmhaltezeit für jede Tablettposition an. Im Programmiermodus stellen die Anzeigen außerdem Programmierinformationen bereit. Auf jeder Frontplatte gibt es drei Anzeigen (links, Mitte und rechts).
3. MENÜTASTE – dient zum Auswählen der Übergänge zu einer anderen Mahlzeit (Frühstück zum Mittagessen), des Reinigungsbetriebs und zum Ein– bzw. Ausschalten einzelner Fächer. Die Menütaste bietet außerdem Zugriff auf den Programmiermodus.
4. TEMPERATUR–/EINGABE–/SEITENTASTE – Diese Taste hat drei separate Funktionen.
   - Anzeigen der Temperaturinformationen für Fächer
   - Eingeben von Betriebsänderungen
   - Auswählen von Seitenparametern im Programmiermodus
5. PFEILTASTEN NACH OBEN und UNTEN – dienen zum Erhöhen/Verringern von Variablen bzw. Ändern von Einstellungen.

RÜCKSEITIGES BEDIENFELD

HINWEIS: Die rückseitigen Bedienfelder werden ausschließlich für Betriebsfunktionen verwendet. Die gesamte Programmierung erfolgt über die Frontbedienfelder.

1. ZEITGEBERTASTEN – Starten und Stoppen des Zeitgebers für die jeweilige Tablettposition. Mit den Zeitgebertasten werden außerdem die akustischen Alarme ausgeschaltet. Auf jedem Frontbedienfeld gibt es drei Zeitgebertasten (links, Mitte und rechts).
2. ANZEIGEN – Dienen zum Anzeigen der Produktauswahl und der Warmhaltezeit für jede Tablettposition. Auf jedem Frontbedienfeld gibt es drei Zeitgebertasten (links, Mitte und rechts).

Dies ist die normale Betriebsart der Steuerung, wenn alle Fächer die richtige Temperatur haben und keine Alarmbedingungen vorliegen. In dieser Betriebsart werden Produktinformationen und die Warmhaltezeit angezeigt.

REGELUNG DER FACHTEMPERATUR

Jede Produktauswahl hat einen eigenen Temperatursollwert und eine eigene Produktwarmhaltezeit. Alle Produktzeitgeber laufen unabhängig voneinander.

Die Fachtemperatur wird vom Temperatursollwert des Produkteintrags ganz links von der Vorderseite des Schranks aus betrachtet gesteuert (dies ist die Seite mit dem Netzschalter). Produktauswahloptionen mit einer Warmhaltetemperatur, die von der Produktauswahl ganz links abweicht, stehen für die Eingabe in die Konfiguration dieses Fachs nicht zur Verfügung.

ANZEIGEINFORMATIONEN

Im Betriebsmodus stellen die Fachanzeigen folgende Informationen bereit:

- Die Produktauswahl für jede Tablettposition.
- Die verbleibende Warmhaltezeit (in Minuten) für aktive Zeitgeber.

HINWEIS: Ein aktiver Zeitgeber zeigt abwechselnd die Produktauswahl und die verbleibende Zeit an. Inaktive Zeitgeber zeigen nur die Produktauswahl an.

ANZEIGE – IDENTIFIZIERUNG

Da es für jedes Fach drei getrennte Anzeigen gibt, ist es wichtig, den Produktstatus für jede Anzeige zu identifizieren. Der Betriebsmodus gibt den Warmhaltezeitstatus an, indem die Anzeigeintensität geändert wird. Zur Angabe des Produktstatus gibt es drei verschiedene Anzeigeintensitäten.

- ERSTEN ZEITGEBER VERWENDEN – gibt das Produkt mit der geringsten verbleibenden Warmhaltezeit an. Diese Anzeige ist durch die hellste Intensität sowie laufende Punkte unten in der Anzeige gekennzeichnet.
- AKTIVER ZEITGEBER – gibt einen aktiven Zeitgeber an, bei dem es sich nicht um das Produkt mit der geringsten verbleibenden Warmhaltezeit handelt. Diese Anzeige ist durch eine mittlere Intensität gekennzeichnet.
- INAKTIVER ZEITGEBER – Für inaktive Zeitgeber wird nur die Produktauswahl angezeigt. Diese Anzeige ist durch die geringste Intensität gekennzeichnet.

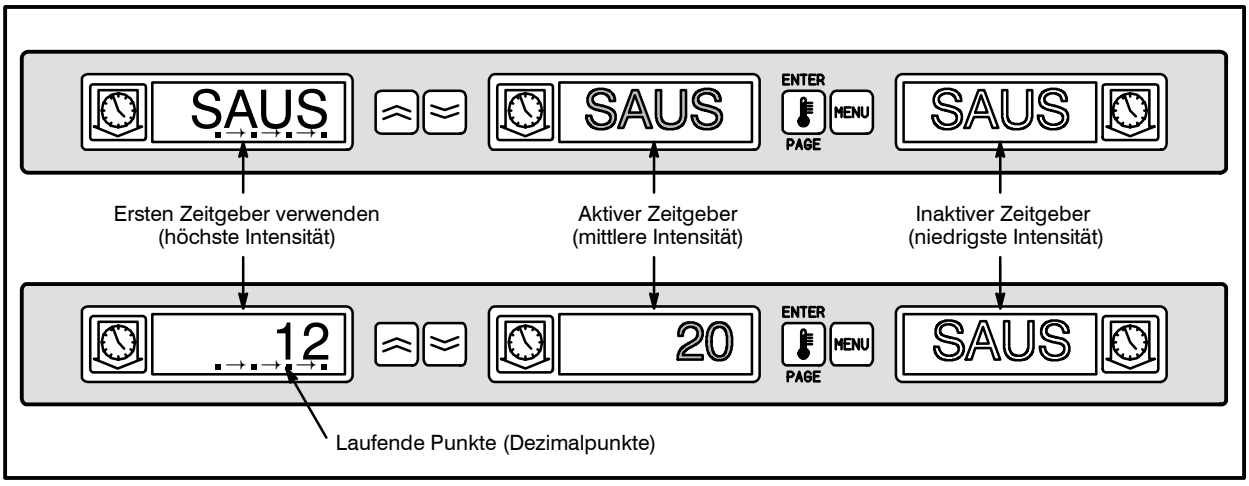


Abbildung 5

Zeitgeberbetrieb

Starten eines Zeitgebers

1. Drücken Sie die ZEITGEBERTASTE über der gewünschten Tablettposition, um den Zeitgeber zu starten. Der Zeitgeber zählt von einem voreingestellten Wert rückwärts und zeigt abwechselnd die Produktauswahl und die verbleibende Aufbewahrungszeit an.
2. Warten Sie mindestens 3 Sekunden, bevor Sie eine Zeitgebertaste drücken, um eine sekundäre Zeiteinstellungsfunktion zu starten.

HINWEIS: Bei der Zeitnahme von mehreren Produkttabletts wird das Tablett mit der am geringsten verbleibenden Warmhaltezeit durch die Anzeige „Zuerst verwenden" angegeben.

Einstellen eines Zeitgebers

1. Drücken Sie die ZEITGEBERTASTE, um den Produktzeitgeber zu starten (sofern dieser nicht bereits aktiviert ist).
2. Drücken Sie die ZEITGEBERTASTE erneut innerhalb von 3 Sekunden, um die Warmhaltezeit um 5 Minuten zu reduzieren.

   HINWEIS: Die Warmhaltezeit wird bei jedem Drücken der Produkttaste um 5 Minuten reduziert.
3. Der Zeitgeber wird 3 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung aktiviert. Die Anzeige gibt die maximale Warmhaltezeit für das Produkt an und wechselt zur Anzeigeintensität 3 (am hellsten). Die Anzeige gibt abwechselnd die verbleibende Warmhaltezeit und den Produktcode an.

Stoppen eines Zeitgebers

1. Drücken Sie die ZEITGEBERTASTE über der Fachposition, um einen aktiven Zeitgeber auszuschalten. Daraufhin beendet der Zeitgeber die Zeitnahme. Die Anzeige ändert sich in den inaktiven Status.

Zeitablauf

1. Der Zeitablaufalarm weist die Bedienperson darauf hin, daß die Produktwarmhaltezeit abgelaufen ist. Wenn die verbleibende Warmhaltezeit den Wert Null erreicht, ertönt ein akustischer Alarm, und auf der Anzeige erscheint *–00–*.

   Alle anderen aktiven Anzeigen im Schrank wechseln auf die niedrigste Intensität, bis der akustische Alarm abgeschaltet wird.
2. Drücken Sie die ZEITGEBERTASTE, um die Anzeige über den Zeitablauf zu löschen und den Alarm abzuschalten.

   Wenn andere Zeitgeber im Schrank abgelaufen sind, bleibt der akustische Alarm aktiviert, bis alle Anzeigen über einen Zeitablauf gelöscht werden.
3. Wenn alle Zeitgeber gelöscht sind, kehren aktive Zeitgeber in den normalen Status zurück. Der Status „Zuerst verwenden" wird auf den nächsten Zeitgeber mit der geringsten verbleibenden Warmhaltezeit geschaltet.

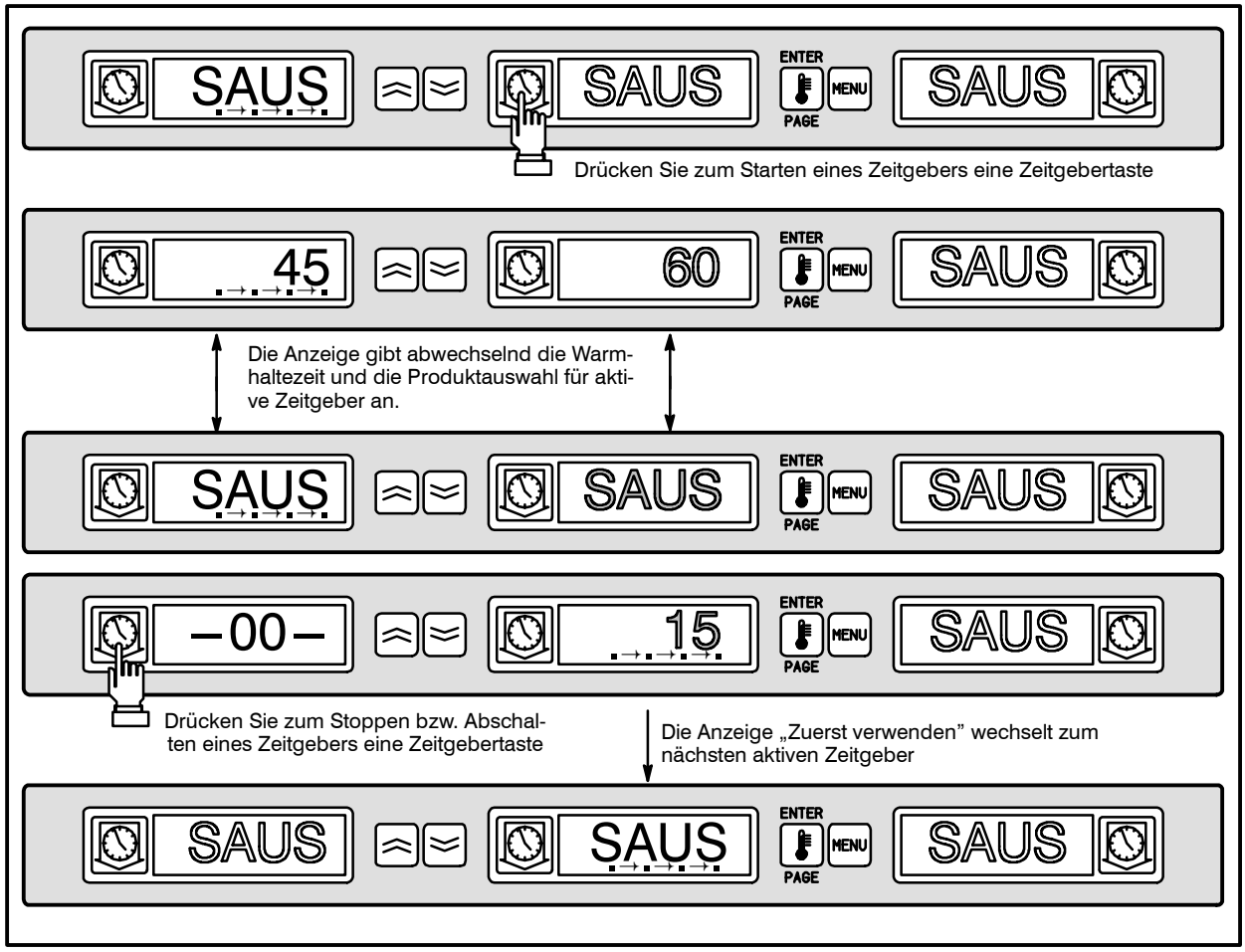

SAUS
SAUS
ENTER
MENU
PAGE
SAUS
Drücken Sie zum Starten eines Zeitgebers eine Zeitgebertaste
45
60
SAUS
Die Anzeige gibt abwechselnd die Warmhaltezeit und die Produktauswahl für aktive Zeitgeber an.
SAUS
SAUS
SAUS
–00–
15
SAUS
Drücken Sie zum Stoppen bzw. Abschalten eines Zeitgebers eine Zeitgebertaste
Die Anzeige „Zuerst verwenden” wechselt zum nächsten aktiven Zeitgeber
SAUS
SAUS
SAUS

Abbildung 6

Betrieb

Mahlzeitenauswahl

Auswählen von Frühstück und Mittagessen

HINWEIS: Das folgende Beispiel veranschaulicht das Auswählen von Frühstück. Dasselbe Verfahren gilt für das Auswählen von Mittagessen.

1. Drücken Sie die MENÜTASTE, um die Produktauswahl des Fachs von Frühstück auf Mittagessen zu ändern. Alle Anzeigen werden hervorgehoben.
2. Drücken Sie die EINGABETASTE, um die Mahlzeitenauswahl zu aktivieren. Die Anzeigen wechseln in den inaktiven Modus.

   HINWEIS: Wenn die Eingabetaste nicht innerhalb von fünf Sekunden gedrückt wird, kehrt die Produktauswahl wieder zur Frühstücksauswahl zurück.

Ändern der Mahlzeitenauswahl

Aktive Zeitgeber wechseln erst zur neuen Mahlzeitenauswahl, wenn die Zeitgeber gestoppt werden oder ablaufen und zurückgesetzt werden. Aktive Zeitgeber werden durch Drücken der Zeitgebertaste gestoppt.

Wenn die Produktauswahl für die Mahlzeit eine andere Warmhaltezeit als die aktuelle Mahlzeit aufweist, wird ein Alarm über zu hohe bzw. zu niedrige Temperatur angezeigt, um die Bedienperson darauf aufmerksam zu machen, daß die Warmhaltetemperatur geändert wird. Wenn die zu hohe bzw. zu niedrige Temperatur mindestens zwei Minuten lang anhält, ertönt ein akustischer Alarm. Dieser Alarm kann mit einer beliebigen Zeitgebertaste abgeschaltet werden. Dies wirkt sich jedoch nur auf den Zeitgeberbetrieb aus, wenn die Zeitgebertaste erneut gedrückt wird. Die Anzeige gibt abwechselnd die Produktauswahl und die Alarmmeldung an, bis sich die Fachtemperatur innerhalb der voreingestellten Grenzwerte befindet.

Wenn keine Tasten gedrückt werden, wird die Alarmmeldung automatisch zurückgesetzt, wenn sich die Fachtemperatur innerhalb der voreingestellten Grenzwerte befindet.

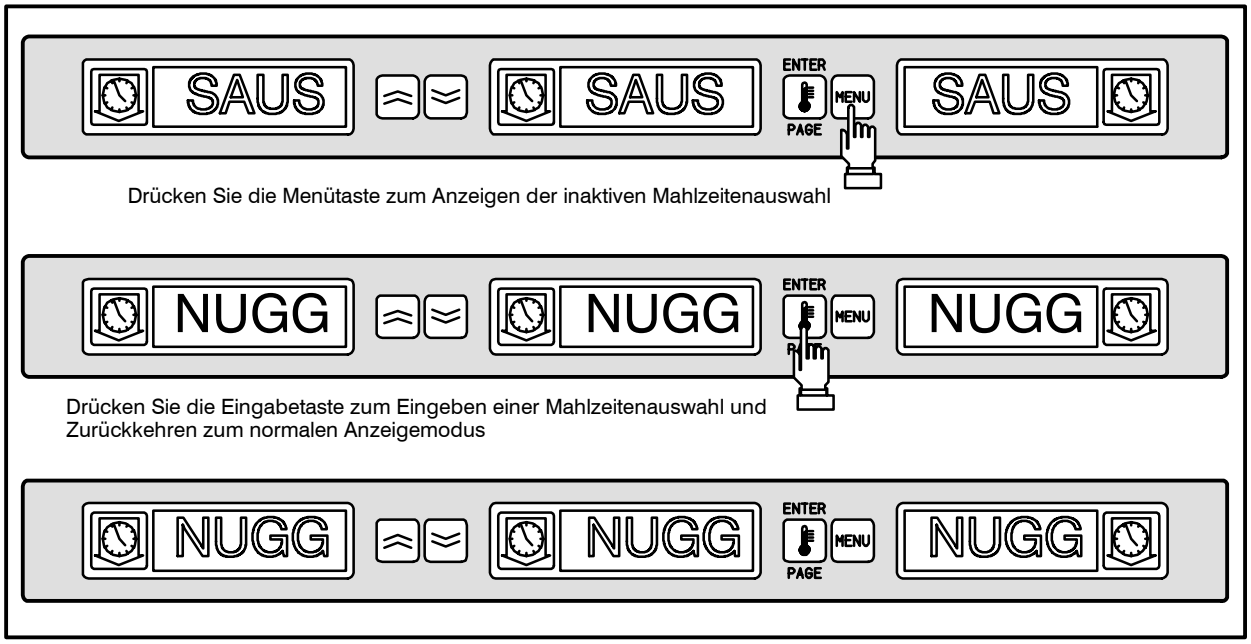


Abbildung 7

Reinigungsmodus

Im Reinigungsmodus wird der Temperatursollwert aller Fächer im Schrank auf 52°C geändert.

Starten des Reinigungsmodus

1. Drücken Sie die MENÜTASTE, um die Meldung CLN MODE für den Reinigungsmodus anzuzeigen.
2. Drücken Sie die EINGABETASTE, um den Reinigungsmodus zu aktivieren. Daraufhin wechseln alle Fächer in den Reinigungsmodus.

   HINWEIS: Wenn die Eingabetaste nicht innerhalb von 5 Sekunden gedrückt wird, kehrt die Steuerung zur vorherigen Mahlzeitenauswahl zurück.

   Wenn die Temperatur über 52 °C liegt, wird auf der Anzeige abwechselnd SLOT CLN MODE und NOT SAFE YET angezeigt. Auf der Anzeige steht SAFE TO CLN, wenn die Temperatur im Fach 52°C beträgt.

Beenden des Reinigungsmodus

1. Drücken Sie die MENÜTASTE, um *CLN MODE* anzuzeigen.
2. Drücken Sie die EINGABETASTE, um den Reinigungsmodus zu verlassen und zum Normalbetrieb zurückzukehren. Das Fach zeigt abwechselnd *SLOT TEMP LOW* und die Produktauswahl an, bis sich die Temperatur innerhalb der normalen Betriebsgrenzwerte befindet.

   HINWEIS: Wenn die Eingabetaste nicht innerhalb von 5 Sekunden gedrückt wird, kehrt das Fach in den Reinigungsmodus zurück.

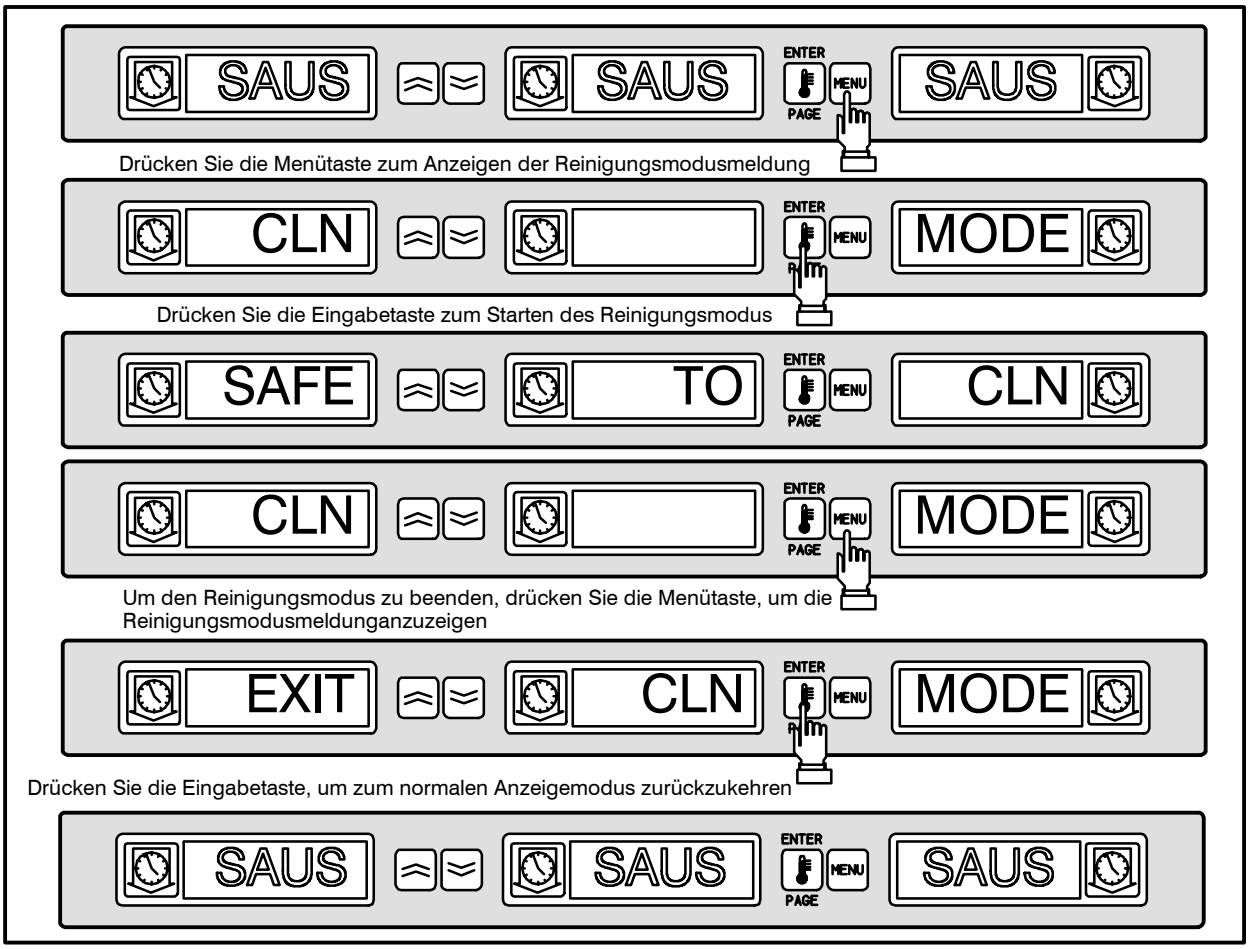


Abbildung 8

Betrieb

Fach ein/aus

Ausschalten des Fachs

1. Drücken Sie die MENÜTASTE, um die Meldung zum Ausschalten des Fachs (*TURN SLOT OFF*) anzuzeigen.
2. Drücken Sie die EINGABETASTE, um die Auswahl zu bestätigen. Die Anzeige lautet jetzt *SLOT IS OFF*.

   HINWEIS: Wenn die Eingabetaste nicht innerhalb von fünf Sekunden gedrückt wird, kehrt die Produktauswahl in den Betriebsmodus zurück.

Einschalten des Fachs

1. Drücken Sie die MENÜTASTE, um die Meldung zum Einschalten des Fachs (*TURN SLOT ON*) anzuzeigen.
2. Drücken Sie die EINGABETASTE, um die Auswahl zu bestätigen und zum Betriebsmodus zurückzukehren. Auf der Anzeige erscheinen abwechselnd *SLOT TEMP LOW* und die Produktauswahl, bis sich die Temperatur innerhalb der normalen Betriebsgrenzwerte befindet.

   HINWEIS: Wenn die Eingabetaste nicht innerhalb von fünf Sekunden gedrückt wird, kehrt das Fach in den ausgeschalteten Zustand zurück.

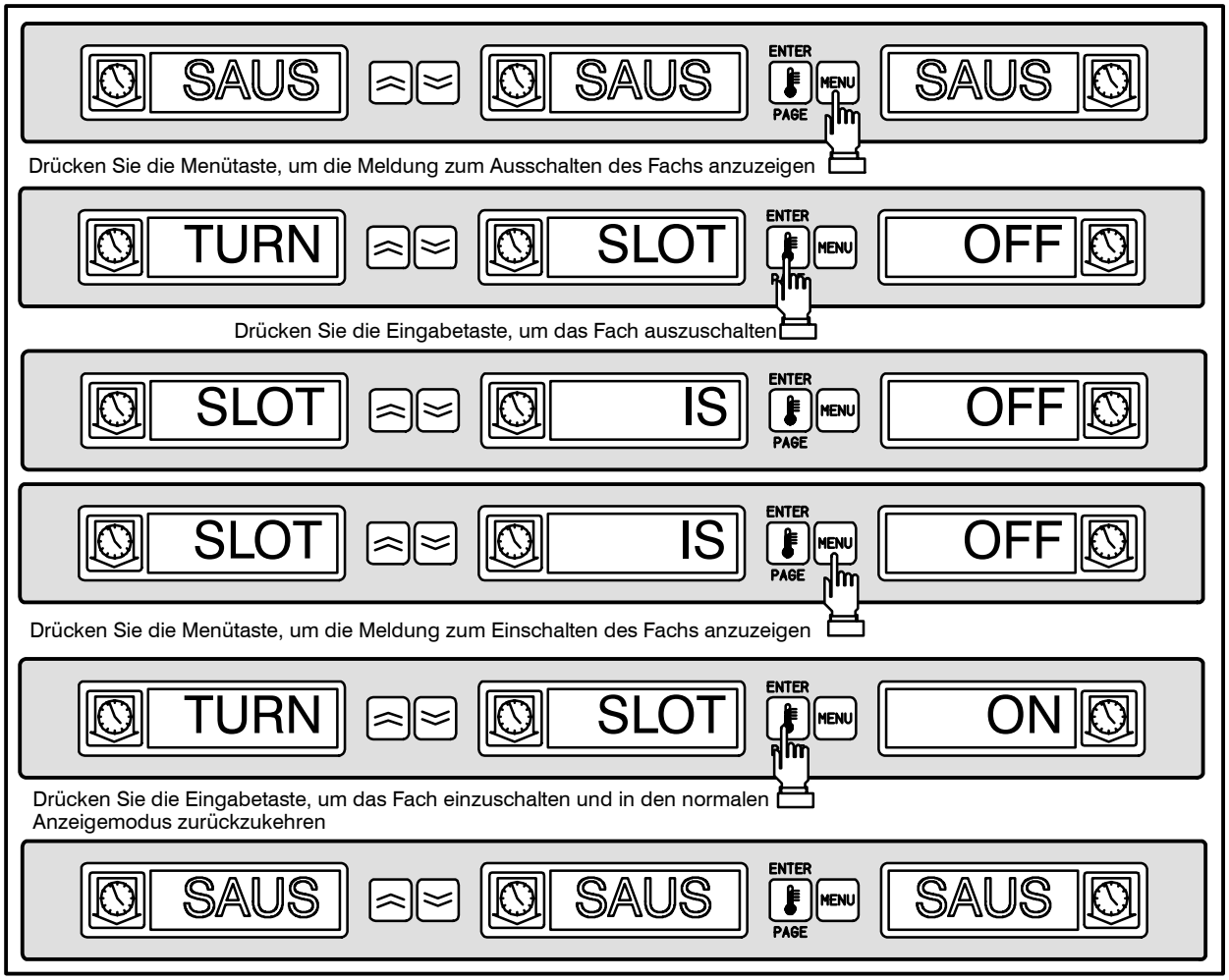


Abbildung 9

Anzeigen von Fachtemperaturinformationen

1. Drücken Sie die TEMPERATURTASTE, um die folgenden Temperaturinformationen für jedes Fach anzuzeigen:
   - Tatsächliche Temperatur der oberen Platte
   - Tatsächliche Temperatur der unteren Platte
   - Sollwerttemperatur der oberen Platte
   - Sollwerttemperatur der unteren Platte
2. Drücken Sie die TEMPERATURTASTE erneut, damit die Anzeige in den Betriebsmodus zurückkehrt.

   HINWEIS: Die Anzeige kehrt automatisch in den Betriebsmodus zurück, wenn fünf Sekunden lang keine Taste gedrückt wird.

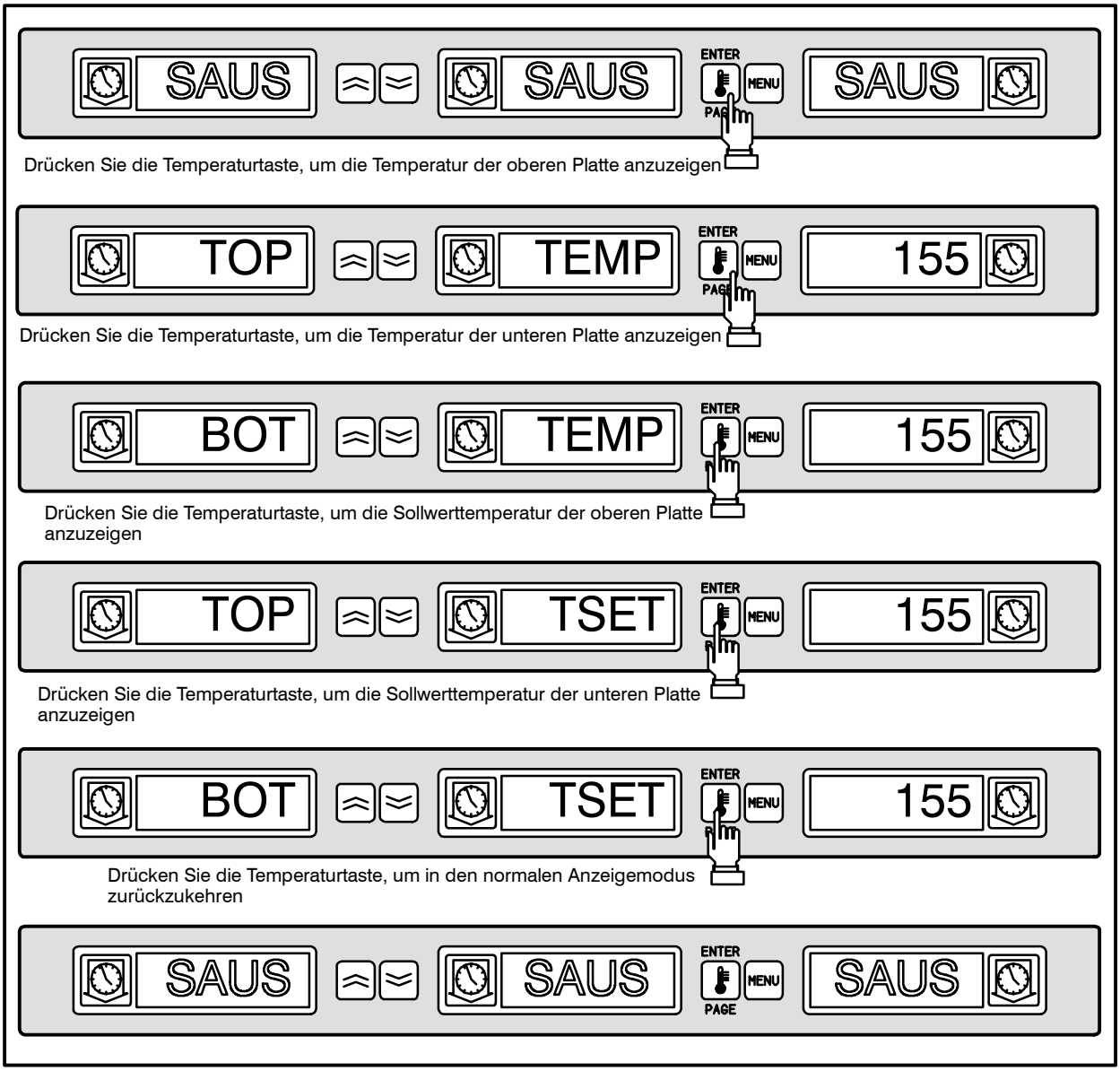


Abbildung 10

Temperaturalarme

Es gibt fünf Temperaturalarmfunktionen.

- Alarm für zu hohe Temperatur
- Alarm für zu niedrige Temperatur
- FDA – Alarm
- Sensoralarm
- Anstiegszeitalarm

Wenn Alarmbedingungen auftreten, ertönt ein akustischer Alarm, und auf den Anzeigen erscheinen abwechselnd die Produktauswahl und eine Alarmmeldung. Wenn sich ein Fach im Alarmzustand befindet, können keine Zeitgeber gestartet werden.

Alarm für zu hohe bzw. zu niedrige Temperatur

Wenn sich die Fachtemperatur über oder unter den voreingestellten Grenzwerten für eine Produktauswahl befindet, aktiviert die Steuerung den entsprechenden Alarmzustand. Auf der Anzeige erscheint entweder *SLOT TEMP HIGH* oder *SLOT TEMP LOW*. Bleibt der jeweilige Temperaturzustand mindestens zwei Minuten lang bestehen, ertönt ein akustischer Alarm. Um den Alarm abzuschalten, können Sie eine beliebige Zeitgebertaste drücken.

1. Auf den Anzeigen erscheinen abwechselnd die Produktauswahl und die Alarmmeldung, bis sich die Fachtemperatur innerhalb der voreingestellten Grenzwerte befindet.

HINWEIS: Der akustische Alarm für zu niedrige Temperatur wird beim Starten unterdrückt. Die Meldung SLOT TEMP LOW wird angezeigt, bis sich die Fachtemperatur innerhalb der voreingestellten Grenzwerte befindet.

FDA – Alarm (US – Überwachungsstelle für Lebens – und Arzneimittel)

Der FDA – Alarm gibt an, daß sich die Fachtemperatur unter dem voreingestellten Grenzwert befindet, um das Produkt zu wärmen. Der akustische Alarm ertönt, und auf der Anzeige erscheint *TEMP UNDER FDA*. Die aktiven Zeitgeber werden automatisch zurückgesetzt.

1. Um den akustischen Alarm auszuschalten, drücken Sie eine beliebige ZEITGEBERTASTE. Die Alarmmeldung wird weiterhin angezeigt, bis sich die Fachtemperatur innerhalb der voreingestellten Grenzwerte befindet. Wenn keine Tasten gedrückt werden, ertönt der akustische Alarm weiterhin, und die Alarmmeldung bleibt angezeigt.

Zum Löschen eines FDA – Alarms muß eine Zeitgebertaste gedrückt werden.

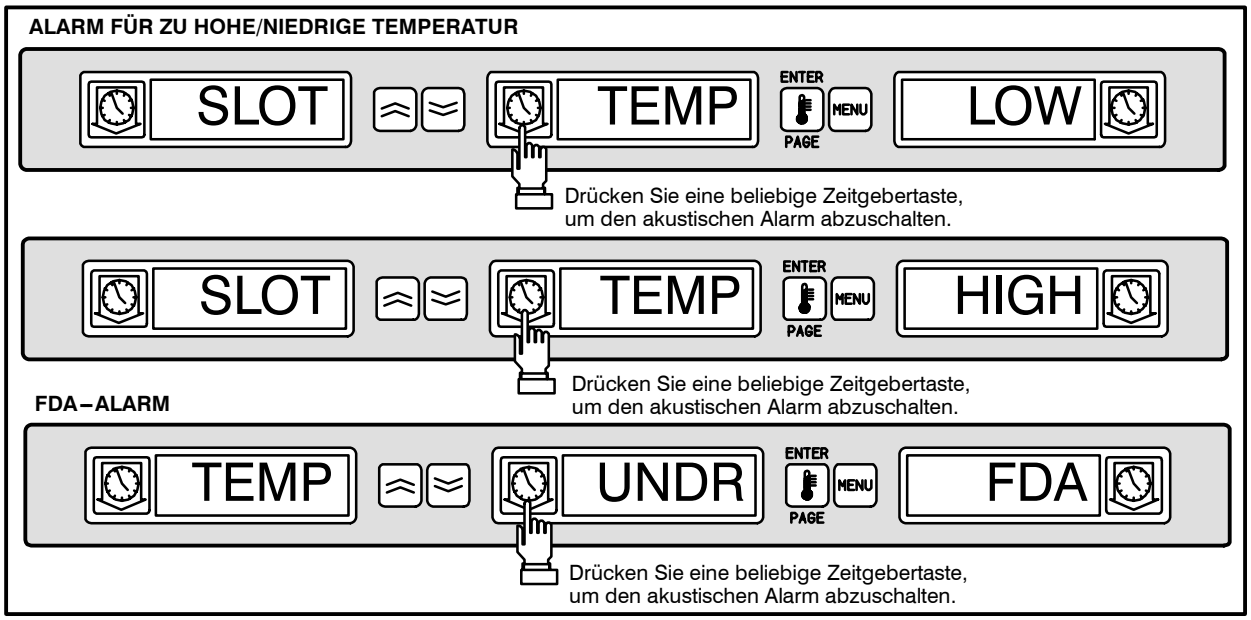


Abbildung 11

Temperaturalarme

Sensorbereichsalarm

Der Sensorausfallalarm gibt an, daß sich ein Sensortemperaturwert über oder unter den Betriebsgrenzwerten des Fachs befindet, d. h. 10-121°C.

1. Um den akustischen Alarm abzuschalten, drücken Sie eine beliebige ZEITGEBERTASTE. Die Alarmmeldung wird angezeigt, bis sich die Fachtemperatur innerhalb der Betriebsgrenzwerte befindet. Die Stromzufuhr zu den Fachheizvorrichtungen wird abgeschaltet, bis der Sensor repariert ist.

Zur Korrektur eines Sensoralarms sind Wartungsarbeiten erforderlich.

Anstiegszeitalarm

Der Anstiegszeitalarm gibt an, daß die Fachtemperatur die Betriebstemperatur nicht innerhalb der voreingestellten Zeitgrenzwerte des Systems beim Start erreicht hat.

1. Um den akustischen Alarm abzuschalten drücken Sie eine beliebige ZEITGEBERTASTE.

Zur Korrektur eines Anstiegszeitalarms sind Wartungsarbeiten erforderlich.

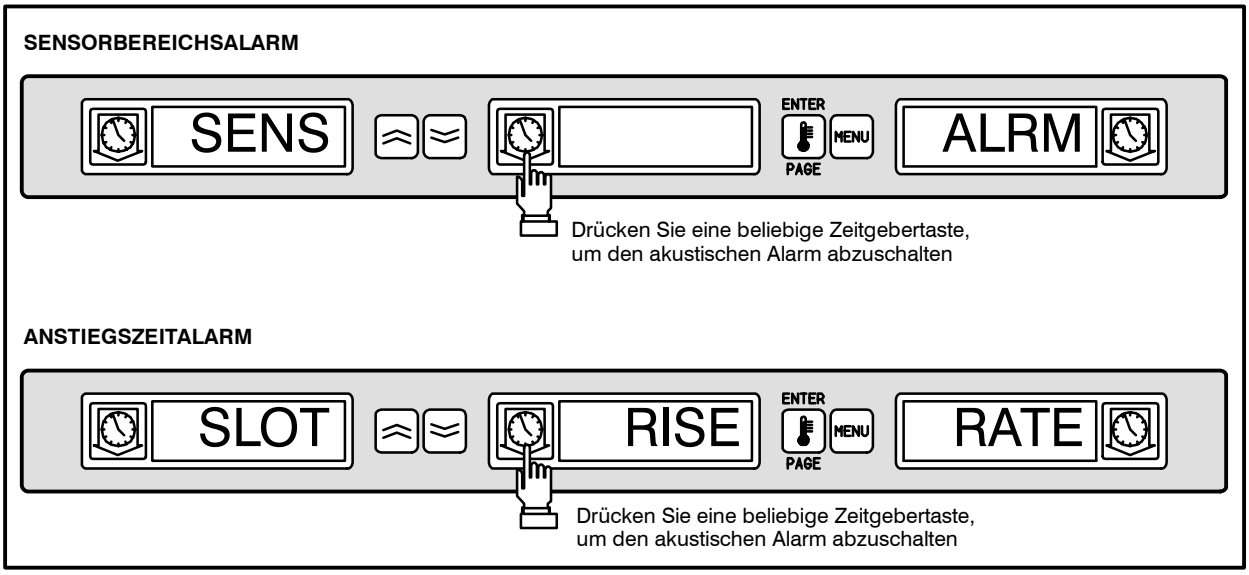


Abbildung 12

Betrieb

Produktauswahl für jedes Fach

Zum Auswählen der Produkte für jedes Fach wird der Programmodus verwendet. Alle Einträge erfolgen über die Optionen SEITE und MENÜ. Jedes Fach hat eine Seite mit Konfigurationsmenüs. Das oberste Fach im Schrank ist Fach 1.

- Mit der Taste SEITE werden die Fachseiten (1 – 4) ausgewählt.
- Mit der Taste MENÜ werden die Elemente des Konfigurationsmenüs (Mahlzeit und Tablettposition) ausgewählt.
- Mit den Pfeiltasten nach OBEN/UNTEN werden die für jede Mahlzeit verfügbaren Produkte ausgewählt.

Aufrufen des Programmodus

1. Drücken Sie die MENÜTASTE, und halten Sie sie mindestens fünf Sekunden lang gedrückt. Auf der Anzeige erscheint *PROG MODE*.

Aufrufen der Seitenoptionen

Jede Fachseite (1 – 4) enthält Produktoptionen für jede Mahlzeit.

1. Drücken Sie die SEITENTASTE, um die Fachseiten (1 – 4) aufzurufen.

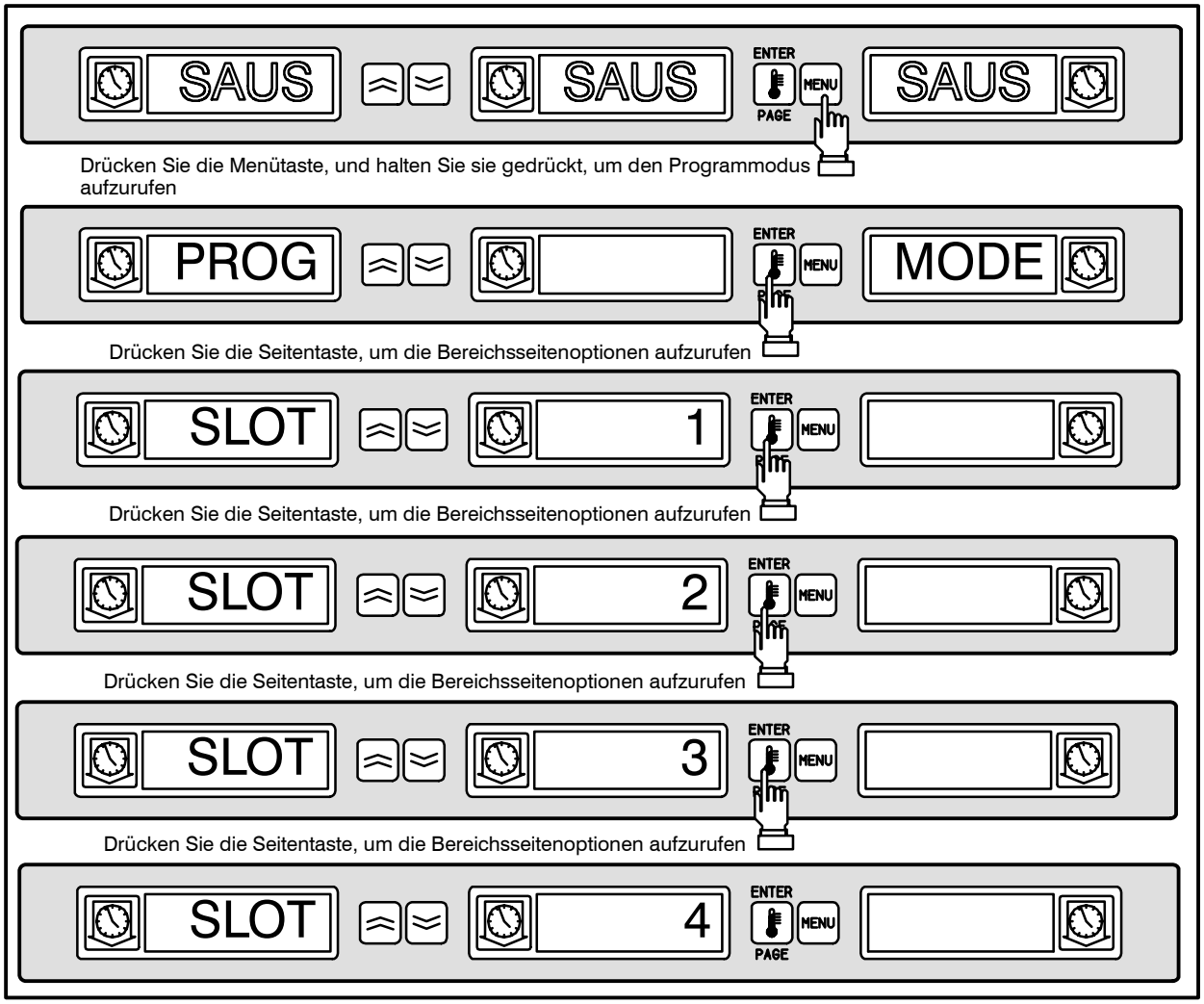


Abbildung 13

Produktauswahl für jedes Fach

Mahlzeitenauswahl und Tablettposition

1. Drücken Sie die MENÜTASTE, um die Mahlzeiten– und Tablettposition in der linken und mittleren Anzeige aufzurufen. Die aktuelle Produktauswahl wird in der rechten Anzeige angegeben.

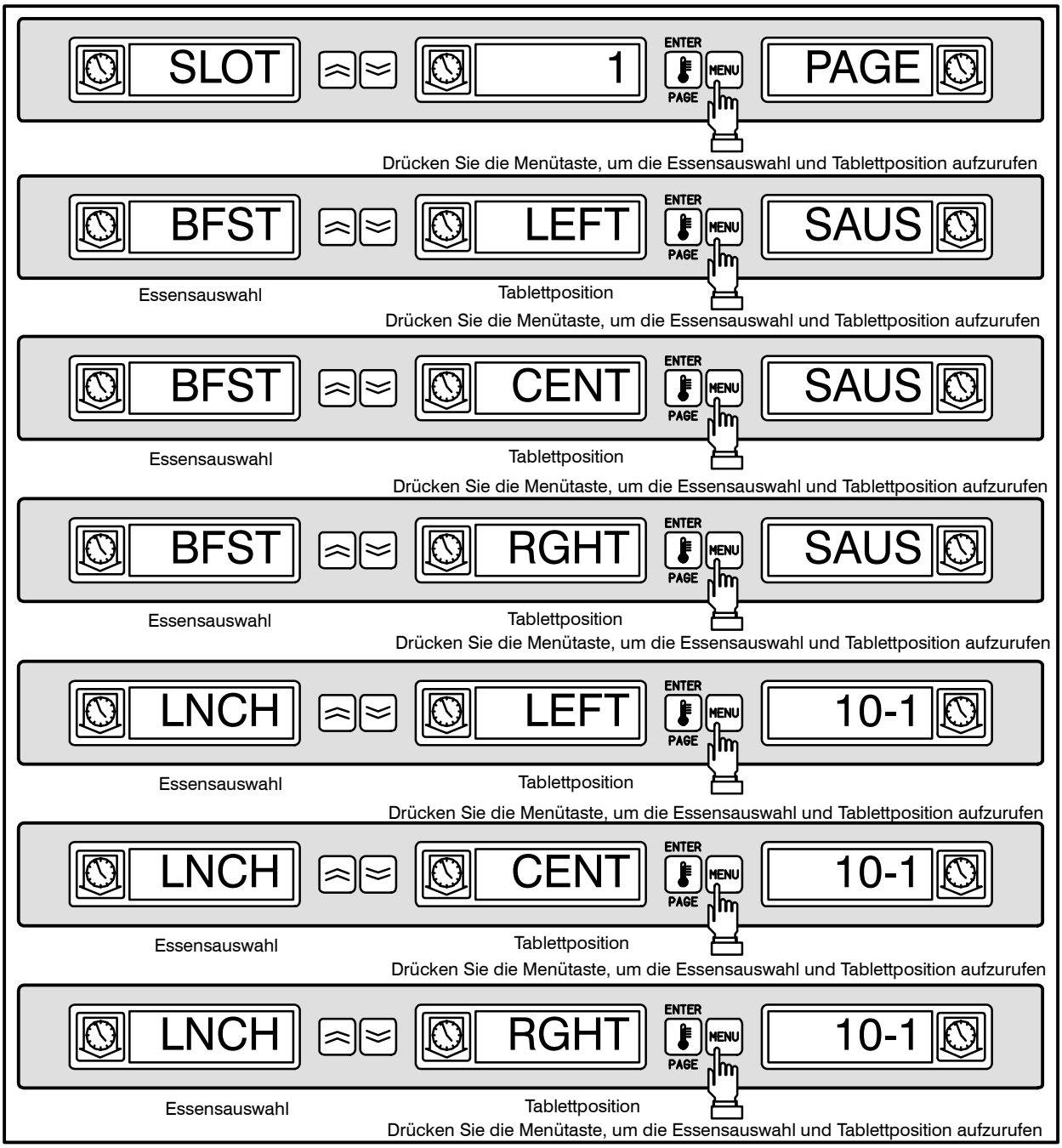


Abbildung 14

Betrieb

Produktauswahl für jedes Fach

Aufrufen der Produktauswahl

1. Drücken Sie die PFEILTASTEN NACH OBEN/UNTEN, um die verfügbaren Produktoptionen für jedes Essen und jede Tablettposition durchzublättern.

Die Produktauswahl für die linke Tablettposition jedes Essens bestimmt die Warmhaltetemperatur für das Fach. Nur Produkte mit einer Warmhaltetemperatur innerhalb von 2,8°C der äußerst linken Produktauswahl werden für die Auswahl in der mittleren und rechten Tablettposition angezeigt. Wenn sich die Produktauswahl ganz links ändert, müssen die Positionen in der Mitte und rechts neu eingegeben werden. Wenn sich die Produktauswahl für einen aktiven Zeitgeber ändert, wird der Zeitgeber automatisch zurückgesetzt.

Beenden des Programmodus

1. Drücken Sie die MENÜTASTE, und halten Sie sie fünf Sekunden lang gedrückt.

   HINWEIS: Die Steuerung beendet den Programmodus automatisch, wenn fünf Minuten lang keine Einträge vorgenommen werden.

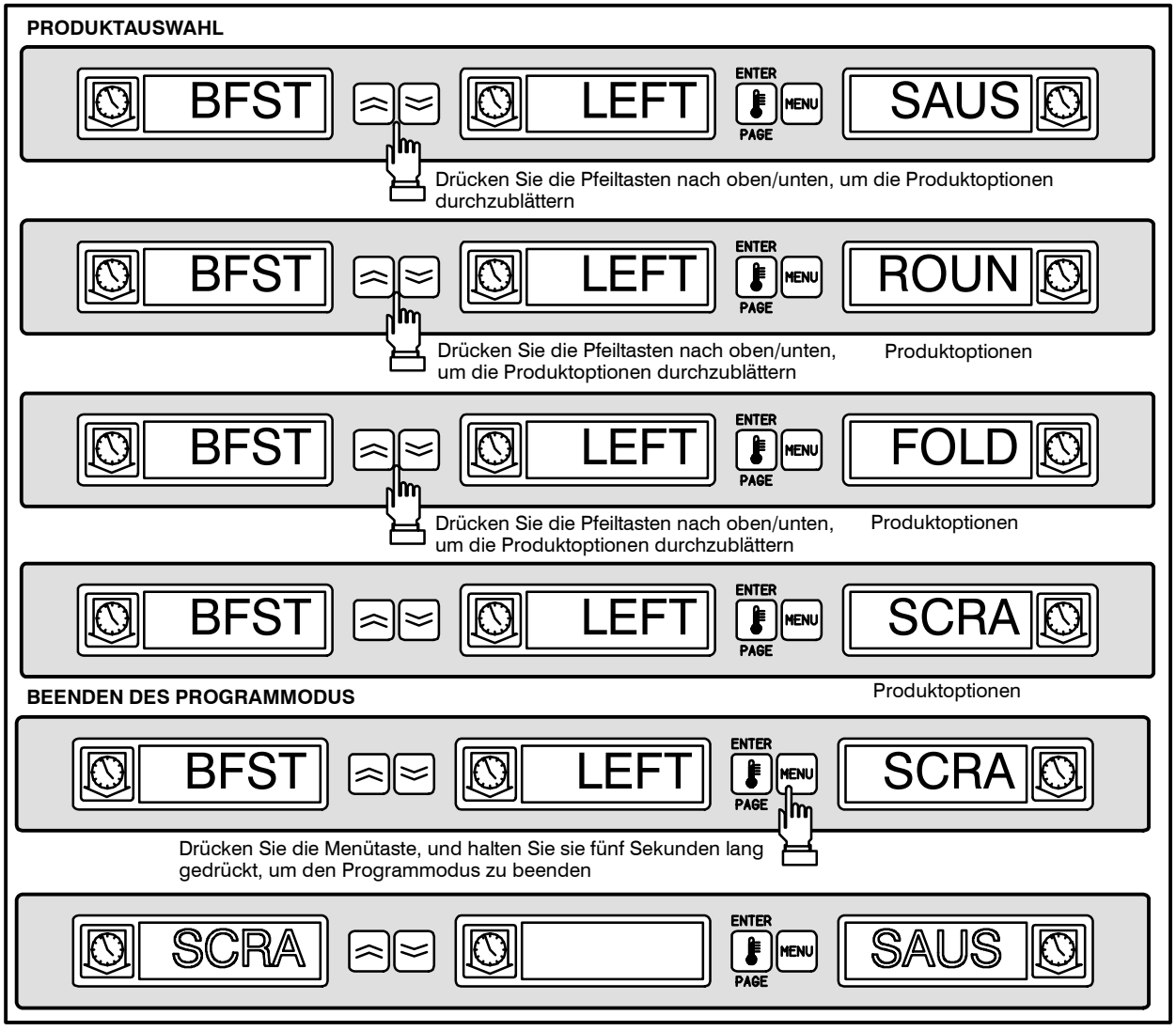
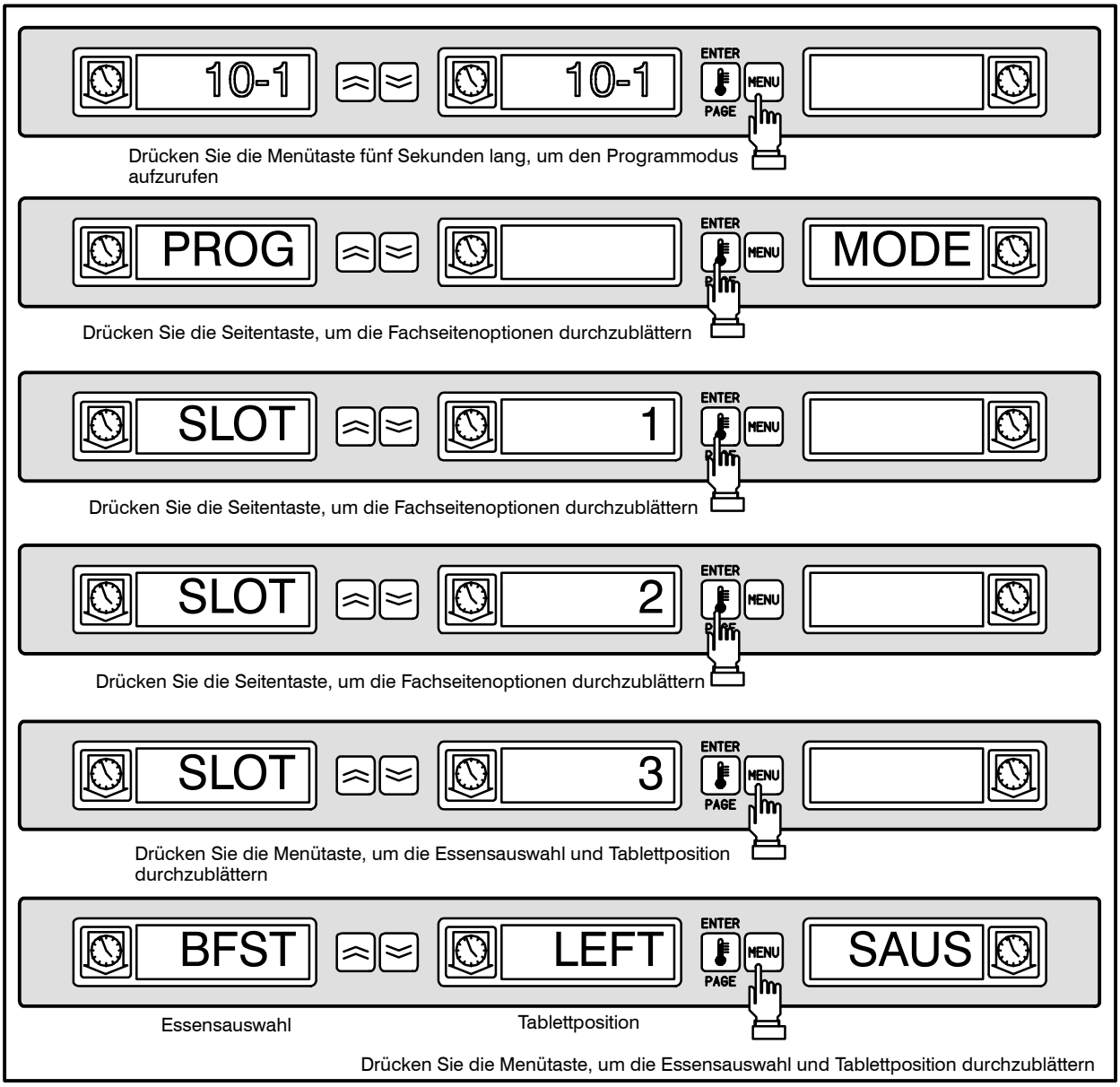


Abbildung 15

Produktauswahl für jedes Fach

Beispiel für die Änderung der Produktauswahl

In diesem Beispiel wird die Produktauswahl für das Mittagessen in der linken Position von Fach 3 von 10–1 auf NUGG geändert. Da sich die Warmhaltetemperatur für NUGG von der für 10–1 unterscheidet, werden die ausgewählten Produktoptionen in der Mitte und rechts gelöscht. Nur Produkte mit Warmhaltetemperaturen innerhalb von 2,8°C der linken Produktauswahl können für die mittlere und rechte Position eingegeben werden.



Betrieb

Produktauswahl für jedes Fach

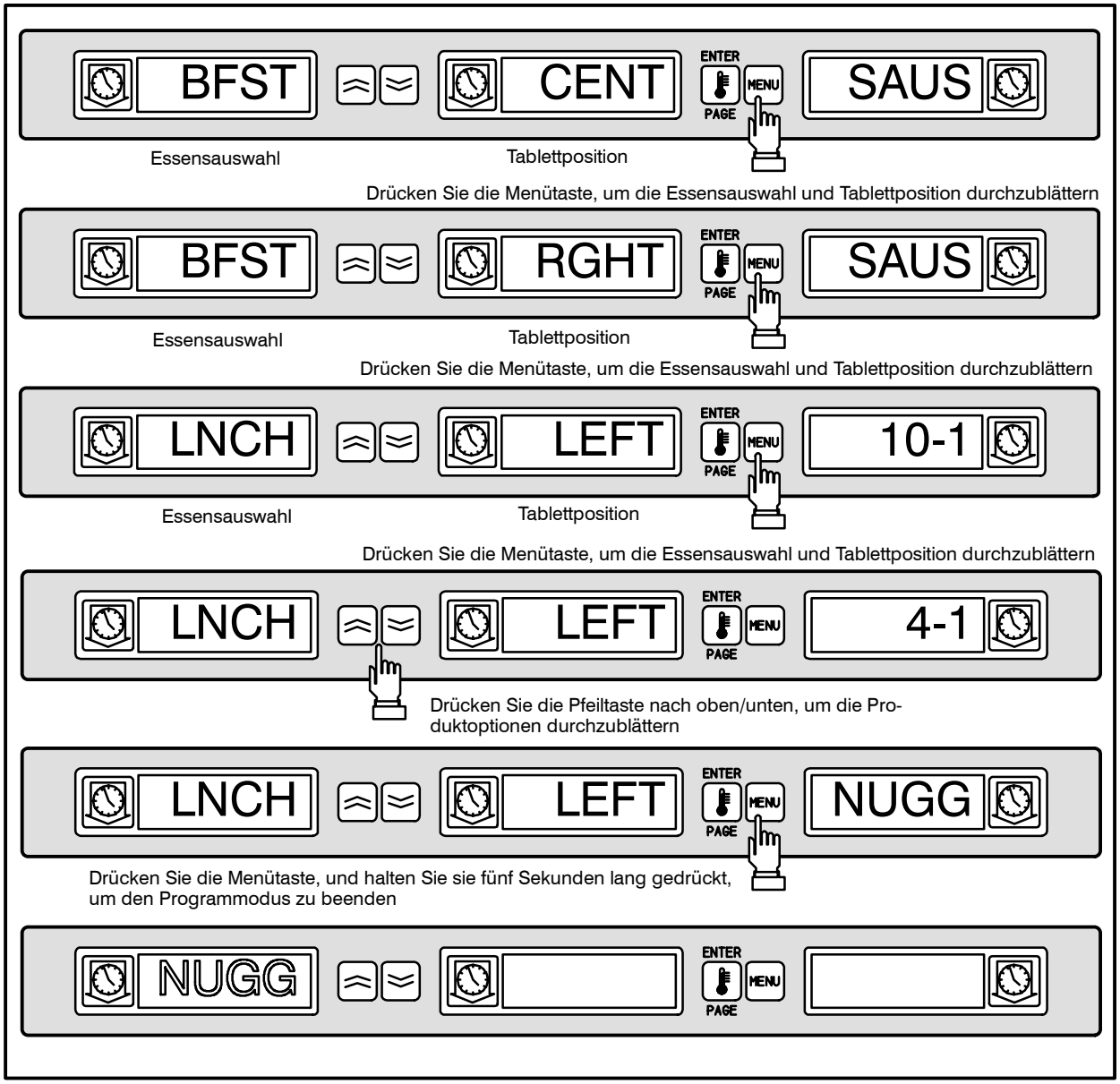


Abbildung 16

Eingeben und Bearbeiten von Produktinformationen

Das Ändern oder Eingeben neuer Produktoptionen, der Warmhaltezeitmesser und die Temperatureinstellung sind durch Kennwort geschützte Funktionen.

Eingeben des Kennworts

1. Drücken Sie die MENÜTASTE, und halten Sie sie fünf Sekunden lang gedrückt. Auf der Anzeige erscheint *PROG MODE*.
2. Drücken Sie die SEITENTASTE, um *VIEW PAGE* anzuzeigen.
3. Drücken Sie die MENÜTASTE, um die Sicherheitssperre *SECR LOCK* auszuwählen. Geben Sie den Sicherheitscode 1 2 3 mit Hilfe der PFEILTASTEN NACH OBEN und UNTEN ein.

Zur Eingabe eines neuen Produkts sind folgende Informationen erforderlich:

- Produktname,
- Warmhaltezeit,
- Warmhaltetemperatur von 13-121°C,
- Mahlzeitenauswahl

Im folgenden Beispiel wird ein neues Produkt mit der Bezeichnung XXY mit einer Warmhaltezeit von 25 Minuten und einer Warmhaltetemperatur von 82°C eingegeben.

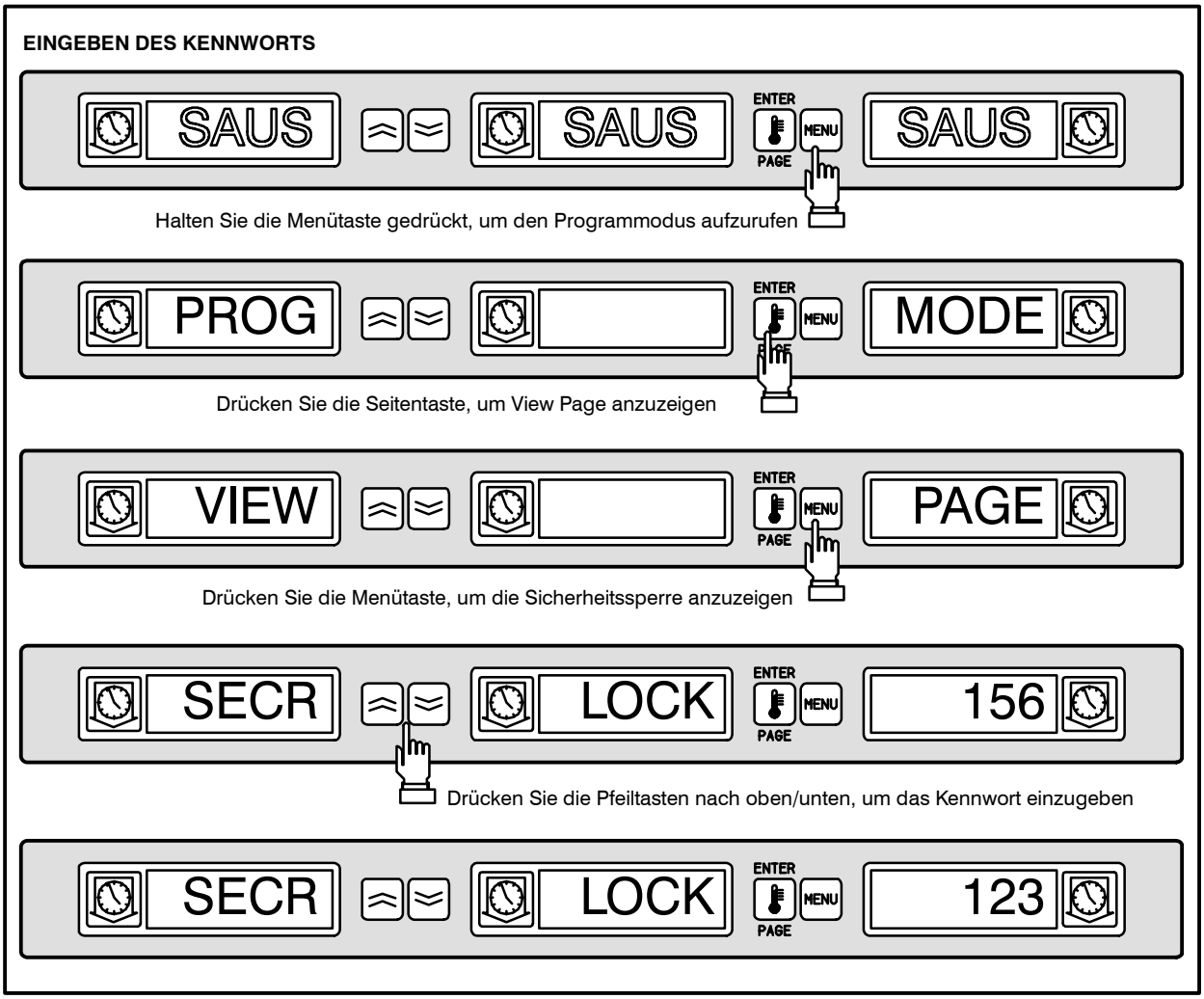


Abbildung 17

Eingeben und Bearbeiten von Produktinformationen

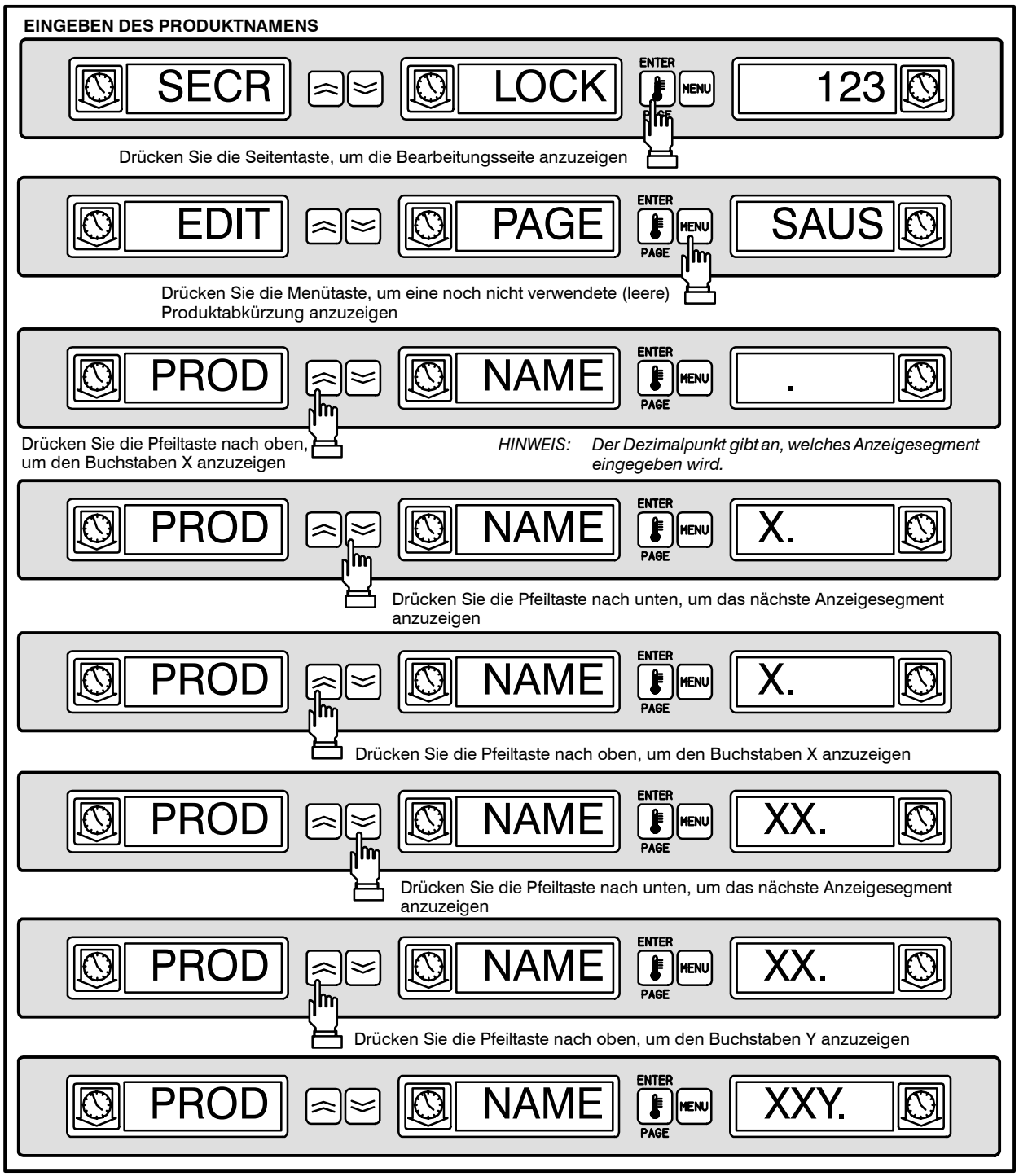

EINGEBEN DES PRODUKTNAMENS
SECR
LOCK
ENTER
MENU
PAGE
123
Drücken Sie die Seitentaste, um die Bearbeitungsseite anzuzeigen
EDIT
PAGE
SAUS
Drücken Sie die Menütaste, um eine noch nicht verwendete (leere) Produktabkürzung anzuzeigen
PROD
NAME
.
Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben, um den Buchstaben X anzuzeigen
HINWEIS: Der Dezimalpunkt gibt an, welches Anzeigesegment eingegeben wird.
X.
Drücken Sie die Pfeiltaste nach unten, um das nächste Anzeigesegment anzuzeigen
Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben, um den Buchstaben X anzuzeigen
XX.
Drücken Sie die Pfeiltaste nach unten, um das nächste Anzeigesegment anzuzeigen
Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben, um den Buchstaben Y anzuzeigen
XXY.

Abbildung 18

Eingeben und Bearbeiten von Produktinformationen

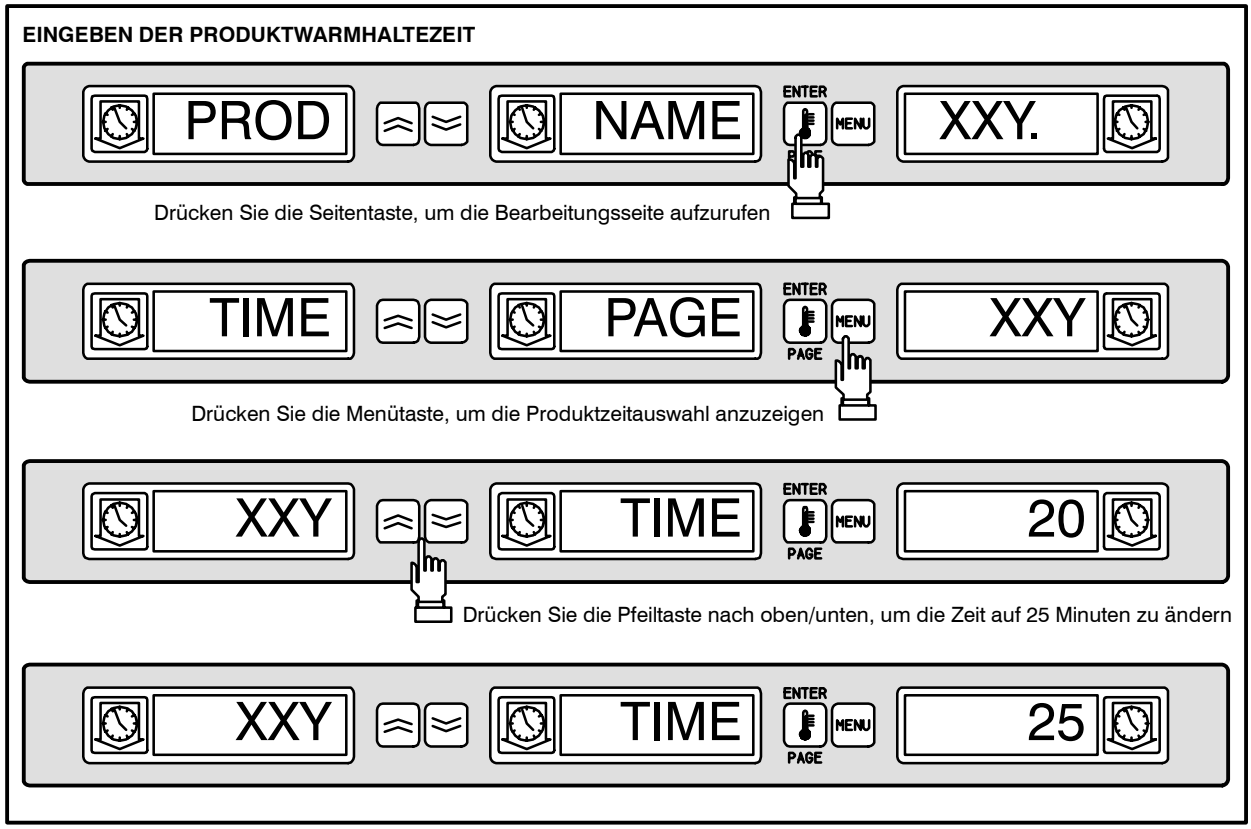


Abbildung 19

Eingeben und Bearbeiten von Produktinformationen

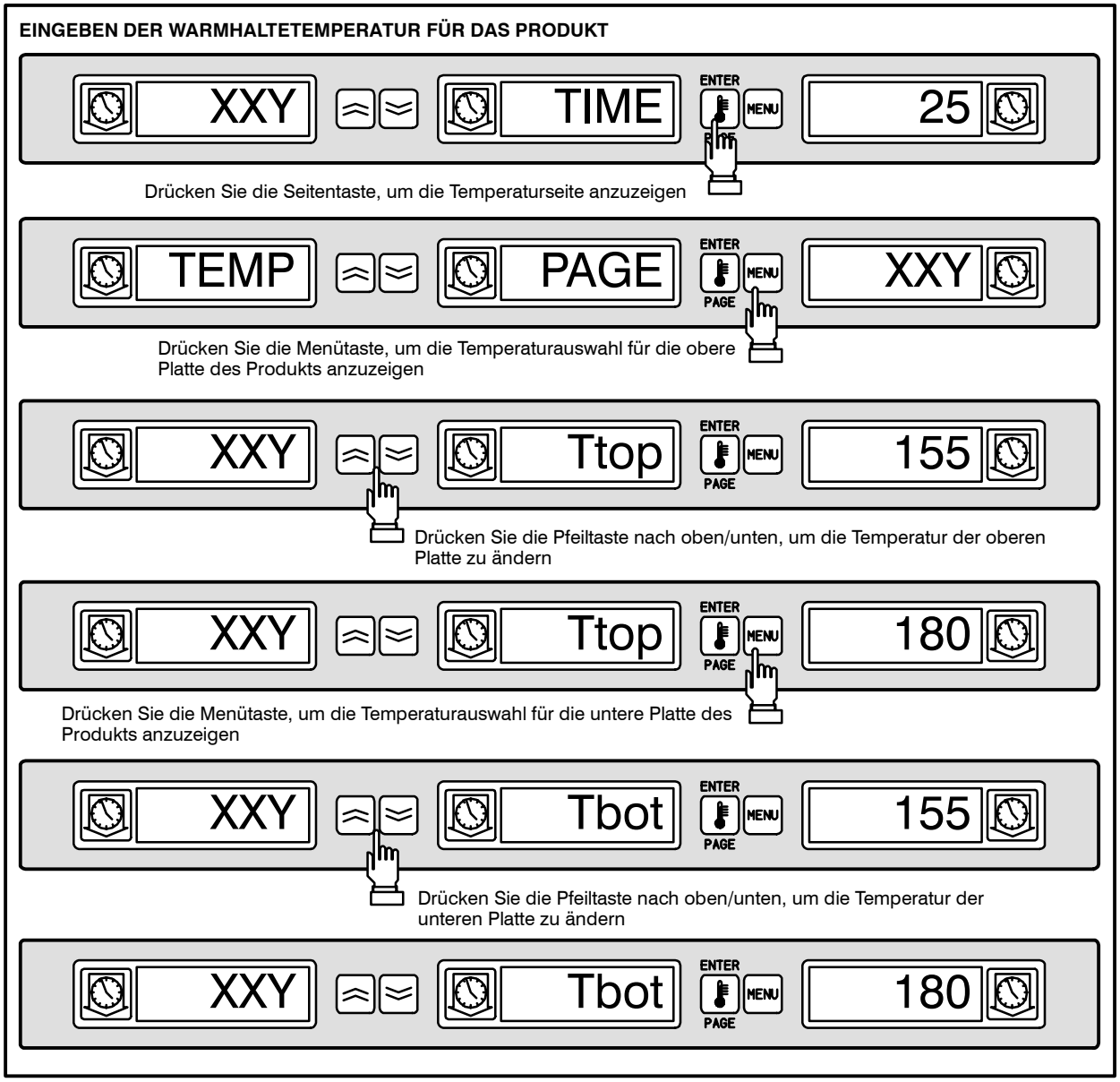

EINGEBEN DER WARMHALTETEMPERATUR FÜR DAS PRODUKT
XXY
TIME
ENTER
MENU
PAGE
25
Drücken Sie die Seitentaste, um die Temperaturseite anzuzeigen
TEMP
PAGE
XXY
Drücken Sie die Menütaste, um die Temperaturauswahl für die obere Platte des Produkts anzuzeigen
Ttop
155
Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/unten, um die Temperatur der oberen Platte zu ändern
180
Drücken Sie die Menütaste, um die Temperaturauswahl für die untere Platte des Produkts anzuzeigen
Tbot
Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben/unten, um die Temperatur der unteren Platte zu ändern

Abbildung 20

Eingeben und Bearbeiten von Produktinformationen

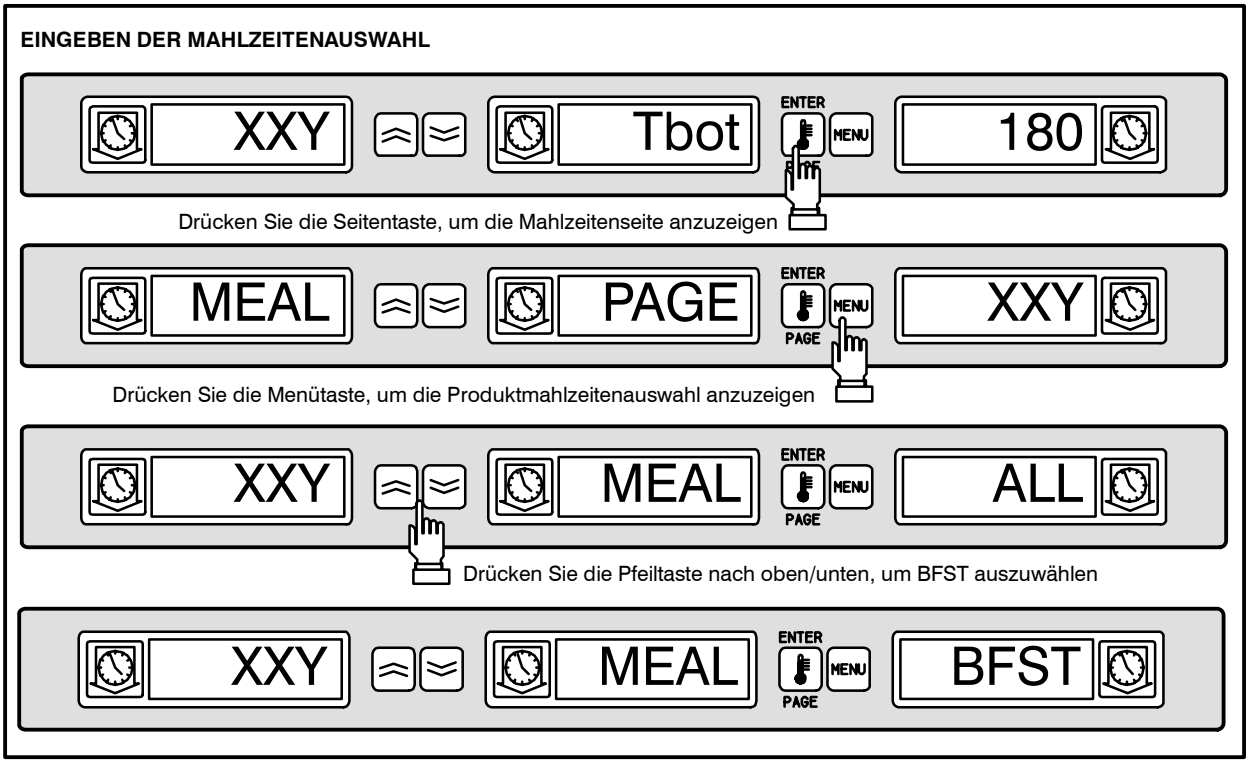


Abbildung 21

Funktion für den Bereitmeldungszeitpunkt zur Eingabe einer zusätzlichen Produktmenge

Für jeden Produkttyp kann ein Zeitpunkt zum Kochen einer zusätzlicher Produktmenge eingegeben werden, welche die Bedienperson darauf hinweist, eine zusätzliche Produktmenge zu kochen, bevor die Warmhaltezeit den Wert Null erreicht. Wenn der Produktzeitgeber gleich der Kochzeit ist, ist der akustische Alarm 3 Sekunden lang zu hören, und auf der Anzeige erscheint abwechselnd *PRODUCT NAME, TIMER TIME, COOK* und *MORE*, bis der Zeitgeber abläuft. Wenn mehrere Tabletts eines Produkttyps aktiv sind, wird der Alarm für das Kochen einer zusätzlichen Produktmenge erst aktiviert, wenn alle aktiven Zeitgeber die Kochzeit erreichen. Wenn eine Position COOK MORE anzeigt und ein weiterer Zeitgeber desselben Produkts gestartet wird, wird die Meldung *COOK MORE* gelöscht. Während des Übergangs von Frühstück zu Mittagessen wird die *COOK MORE* – Anzeige deaktiviert. Verwenden Sie zum Ändern bzw. Eingeben der Kochzeit einer Produktauswahl folgendes Verfahren:

1. Drücken Sie die Menütaste, und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt.
2. Drücken Sie die Seitentaste, um *VIEW PAGE* anzuzeigen.
3. Drücken Sie die Menütaste, um die Sicherheitssperre anzuzeigen.
4. Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben und unten, um den Verwaltungssicherheitscode 3 3 1 einzugeben.
5. Drücken Sie die Seitentaste, um die Kochseite anzuzeigen.
6. Drücken Sie die Menütaste, um die Produktauswahl anzuzeigen.
7. Drücken Sie die Pfeiltaste nach oben und unten, um die Aufforderungszeit (in Minuten), eine zusätzliche Produktmenge zu kochen, zu erhöhen bzw. zu verringern.
8. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Menütaste, und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt, um in den Normalbetrieb zurückzukehren.

STANDARDAUSWAHLOPTIONEN FÜR DEN BEREITMELDUNGSZEITPUNKT

CODES			Beschreibung	Mögliche Einstellungen	Zugriffsebene
Links	Mitte	Rechts*			
COOK	PAGE		Kochseite		
SAUS	COOK	4	Kochzeit für Produkt 1	0–30 Minuten	3
ROUN	COOK	4	Kochzeit für Produkt 2	0–30 Minuten	3
FOLD	COOK	3	Kochzeit für Produkt 3	0–30 Minuten	3
SCRA	COOK	3	Kochzeit für Produkt 4	0–30 Minuten	3
RBAC	COOK	0	Kochzeit für Produkt 5	0–30 Minuten	3
CBAC	COOK	1	Kochzeit für Produkt 6	0–30 Minuten	3
MUFF	COOK	3	Kochzeit für Produkt 7	0–30 Minuten	3
BISC	COOK	22	Kochzeit für Produkt 8	0–30 Minuten	3
BURR	COOK	0	Kochzeit für Produkt 9	0–30 Minuten	3
10–1	COOK	2	Kochzeit für Produkt 10	0–30 Minuten	3
4–1	COOK	4	Kochzeit für Produkt 11	0–30 Minuten	3
GRCK	COOK	5	Kochzeit für Produkt 12	0–30 Minuten	3
NUGG	COOK	5	Kochzeit für Produkt 13	0–30 Minuten	3
FISH	COOK	5	Kochzeit für Produkt 14	0–30 Minuten	3
McCK	COOK	7	Kochzeit für Produkt 15	0–30 Minuten	3

HINWEIS: Die rechte Anzeige gibt die Zeit in Minuten an.

Ändern der Anzeigezeit

Die Geschwindigkeit, mit der ein aktiver Zeitgeber abwechselnd die Produktauswahl und die Warmhaltezeit anzeigt, kann wie folgt eingestellt werden:

1. Drücken Sie die MENÜTASTE, und halten Sie sie fünf Sekunden lang gedrückt.
2. Drücken Sie die SEITENTASTE, um *VIEW PAGE* anzuzeigen.
3. Drücken Sie die MENÜTASTE, um die Sicherheitssperre *SCR LOCK* anzuzeigen.
4. Drücken Sie die PFEILTASTE NACH OBEN und UNTEN, um den Sicherheitscode 1 2 3 einzugeben.
5. Drücken Sie die MENÜTASTE, um die Produktanzeigezeit *PROD TIME* anzuzeigen.
6. Drücken Sie die PFEILTASTE NACH OBEN und UNTEN, um die Produktanzeigezeit zu ändern.
7. Drücken Sie die MENÜTASTE, um die Zeitgeberanzeigezeit *TIMR TIME* anzuzeigen.
8. Drücken Sie die PFEILTASTE NACH OBEN und UNTEN, um die Zeitgeberanzeigezeit zu ändern.
9. Drücken Sie die MENÜTASTE, und halten Sie sie fünf Sekunden lang gedrückt, um zum Normalbetrieb zurückzukehren.

Wechseln von °F zu °C

Mit dem folgenden Verfahren können Sie die Temperatureinheit von °F auf °C ändern.

HINWEIS: Der UHC ist werkseitig auf die richtige Temperatureinheit eingestellt. Zum Ändern dieser Einheit ist Zugriff auf die Programmierebene 3 erforderlich. Wenn Sie die Temperatureinheit ändern möchten, wenden Sie sich an Ihren Wartungsrepräsentanten vor Ort.

1. Drücken Sie die MENÜTASTE, und halten Sie sie fünf Sekunden lang gedrückt.
2. Drücken Sie die SEITENTASTE, um *VIEW PAGE* anzuzeigen.
3. Drücken Sie die MENÜTASTE, um die Sicherheitssperre *SCR LOCK* anzuzeigen.
4. Drücken Sie die PFEILTASTE NACH OBEN und UNTEN, um den Sicherheitscode anzuzeigen.
5. Drücken Sie die MENÜTASTE, um die Anzeigeeinheiten anzuzeigen.
6. Drücken Sie die PFEILTASTEN NACH OBEN und UNTEN, um die Temperatureinheit von °F auf °C zu ändern.
7. Drücken Sie die MENÜTASTE, und halten Sie sie fünf Sekunden lang gedrückt, um in den Normalbetrieb zurückzukehren.

Ändern der Anzeigeintensität

Die Helligkeit der drei Anzeigeintensitäten für den Produktstatus kann wie folgt eingestellt werden:

1. Drücken Sie die MENÜTASTE, und halten Sie sie fünf Sekunden lang gedrückt.
2. Drücken Sie die SEITENTASTE, um *VIEW PAGE* anzuzeigen.
3. Drücken Sie die MENÜTASTE, um die Sicherheitssperre *SCR LOCK* anzuzeigen.
4. Drücken Sie die PFEILTASTE NACH OBEN und UNTEN, um den Sicherheitscode 1 2 3 einzugeben.
5. Drücken Sie die MENÜTASTE, um die Anzeigeintensität anzuzeigen. Auf der Anzeige erscheint *DISP IntX*. Es gibt drei Ebenen für die Anzeigeintensität.

Ebene Nr.	Anzeige	Bereich	Standardwert
1 (am dunkelsten)	Int1	10–25	10
2 (Mittelwert)	Int2	10–25	10
3 (am hellsten)	Int3	67-100	100

6. Drücken Sie die PFEILTASTE NACH OBEN und UNTEN, um den Intensitätswert zu ändern.
7. Drücken Sie die MENÜTASTE, und halten Sie sie fünf Sekunden lang gedrückt, um in den Normalbetrieb zurückzukehren.

Betrieb

Betriebshinweise und Menüs

Richtige Wärme– und Feuchtigkeitswerte sind für den ordnungsgemäßen Betrieb des UHC von entscheidender Bedeutung. Der Schrank hat keine Türen. Da die Tabletts als Türen fungieren, ist es wichtig, daß sie richtig positioniert sind. Die Tabletts müssen bis zur Anschlaglinie eingesetzt werden. Die Anschlaglinie ist auf dem Griff aller drei Tablettarten klar gekennzeichnet.

Produktfächer

Der UHC hat vier Fächer, die jeweils bis zu drei Produkttabletts aufnehmen können.

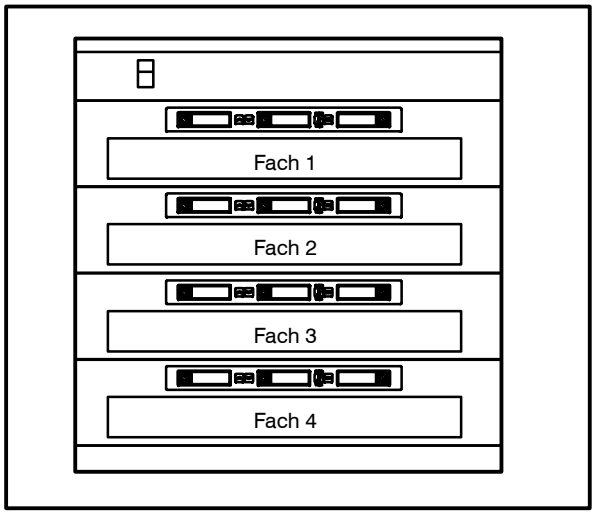


Abbildung 22

Fritierte Produkte

Das Krümeltablett in halber Größe mit Drahtgestell dient zur Aufnahme aller Fritierprodukte.

- Das Produkt muß in das Drahtgestell gelegt werden, das in das Tablett gesetzt wird.
- UHC–Tablettschalen sind nicht erforderlich, wenn das Drahtgestell für fritierte Produkte verwendet wird.

Backprodukte

Das Tablett voller Größe dient zur Aufnahme aller Backprodukte, wie z. B. Brötchen und kleine Kuchen.

- Verwenden Sie mit dem Tablett voller Größe eine UHC–Tablettschale.
- Wenn die Brötchen aus dem Ofen entfernt wurden, entfernen Sie die Verpackung, und öffnen Sie den Karton. Schieben Sie die Brötchen auf die Tablettschale.
- Tabletts voller Größe können bis zu 30 gefrorene Brötchen, 20 längliche Brötchen oder 20 kleine Kuchen aufnehmen.

Grillprodukte

Das Tablett in 1/3–Größe dient zum Aufnehmen aller Grillprodukte.

- Lassen Sie das Produkt nicht abtropfen, wenn Sie es vom Grill nehmen.
- Verwenden Sie mit dem Tablett in 1/3–Größe eine UHC–Tablettschale.
- Das Produkt muß gestapelt werden, wenn es in ein Tablett mit 1/3 Größe gelegt wird. Bis zu sechs 10:1– und Wurstscheiben können übereinander gestapelt werden, und bis zu drei Eier (außer Rühreier), Grillhähnchen und 4:1–Hamburger können übereinander gestapelt werden.
- Das Produkt muß in der Mitte des Tabletts plaziert werden.

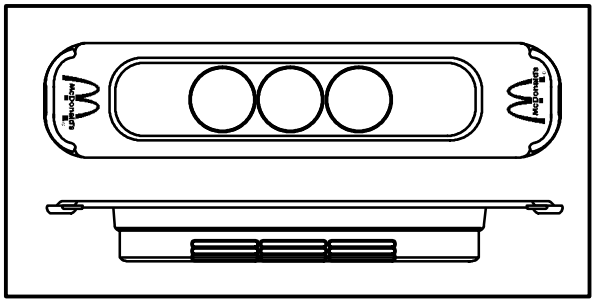


Abbildung 23

Betriebshinweise und Menüs

Nachfolgend finden Sie Kopien der Produktionsprüfkarten für Frühstück und normale Mahlzeiten. Die laminierten Karten können über O'Brien Budd, Inc. bestellt werden. Die Bestellnummern lauten:

- UHC – Karte für Frühstück – Nr. MCD 63102
- UHC – Karte für normale Mahlzeiten – Nr. MDC 63102A

Das höchste Volumen sollte verwendet werden, wenn die Grills und Friteusen so eingerichtet sind, daß sie alle Produkte kochen können, die auf ein Tablett passen. Ein Restaurant kocht beispielsweise zwei Lagen mit 9 10:1 – Hamburgern gleichzeitig. In diesem Fall können 18 Hamburger in ein Tablett gelegt und in bis zu sechs Lagen geschichtet werden.

Diese Karten geben an, wie viele Stücke auf die jeweiligen Tabletts passen.

WOCHENENDE(N)	NORMALE MAHLZEIT					
Empfohlene Tablettgröße/ empfohlene Schichten	9 / 3	9 / 3	8 / 3	1 / 1	8 / 1	8 / 1
Höchstes Volumen	18 / 6	15 / 3	15 / 3	1 / 1	10 / 1	14 / 1
Einheiten	Tabletts	Tabletts	Stückzahl	Tüten	Stückzahl	Stückzahl
Zeitdauer	10:1	4:1	GRCK	NUGG	McCK	FISH

WOCHENENDE(N)	FRÜHSTÜCK							
Empfohlene Tablettgröße/empfohlene Schichten	30 / 1	12 / 3	6 / 3	6 / 1	6 / 3	15 / 3	5 / 1	9 / 1
Höchstes Volumen	30 / 1	24 / 6	18 / 3	6 / 1	18 / 3	30 / 3	20 / 1	9 / 1
Einheiten	Tabletts	Tabletts	Tabletts	Tabletts	Tabletts	Tabletts	Tabletts	Tabletts
Zeitdauer	BISC	SAUS	FOLD	SCRA	ROUN	CBAC	MUFF	BURR

Betriebshinweise und Menüs

MITTAGESSEN (REGULÄR)						
Produkt	**Stapel (Maximum)**	**Tablettmenge (Maximum)**	**Einheiten**	**Schale**	**Tabletttyp**	**Maximale Kapazität**
10:1	6	18	Tabletts	Ja	1/3 Größe – Kunststoff	25
4:1	3	15	Tabletts	Ja	1/3 Größe – Kunststoff	25
Gegrilltes Hähnchen Deluxe (Grilled Chicken Deluxe)	3	15	Stückzahl	Ja	1/3 Größe – Kunststoff	30
Nuggets	1	1 Tüte	Tüten	Nein	1/2 Größe – Draht	20
Knusp-riges Hähnchen Deluxe (Crispy Chicken Deluxe)	1	10	Stückzahl	Nein	1/2 Größe – Draht	20
Fischfilet Deluxe (Fish Filet Deluxe)	1	12	Stückzahl	Nein	1/2 Größe – Draht	30

HINWEIS: Alle Produkte geben die maximale Warmhaltezeit im UHC an. Alle Produkte können im Transportbehälter 10 Minuten länger aufbewahrt werden.

Betriebshinweise und Menüs

FRÜHSTÜCK						
Produkt	**Stapel (Maximum)**	**Tablettmenge (Maximum)**	**Einheiten**	**Schale**	**Tablettyp**	**Maximale Kapazität**
Brötchen	1	30	Tabletts	Ja	Volle Größe – Kunststoff	***50
Wurst	6	24	Tabletts	Ja	1/3 Größe – Kunststoff	60
Umgeschlagenes Ei	3	18	Tabletts	Ja	1/3 Größe – Kunststoff	20
Rührei	1	6	Tabletts	Ja	1/3 Größe – Kunststoff	20
Rundes Ei	3	18	Tabletts	Ja	1/3 Größe – Kunststoff	20
Kanadischer Schinken	3	30 (10 Reihen, jeweils 3 überlappend)	Tabletts	Ja	1/3 Größe – Kunststoff	*60
Kleine Kuchen	1	20	Tabletts	Ja	Volle Größe – Kunststoff	20
Burrito–Mix/gerollt	1	1 Partie 9 Burritos einfache Lage	Partie/ Tablett	Nein	1/3 Größe – Kunststoff	**30/20

HINWEIS: Alle Produkte geben die maximale Warmhaltezeit im UHC an. Im Transportbehälter können alle Produkte weitere 10 Minuten aufbewahrt werden.

* *Die Zeit gibt nur die Zeit im UHC wieder. Ein Carter Hoffman Cabinet bleibt unverändert bei 90 Minuten.*

** *Burrito–Mix kann im Carter Hoffman Cabinet nicht aufbewahrt werden.*

*** *Test erhöht die Warmhaltezeit von 50 auf 60.*

Wartung

Reinigung und vorbeugende Wartung

TÄGLICHE REINIGUNG

1. Schalten Sie das Gerät am Ende des Betriebstags in den Reinigungsmodus. Siehe Seite 149.
2. Nehmen Sie alle Kunststoff– und Drahttabletts heraus. Bringen Sie die Tabletts zum Waschbecken zum Reinigen.

   Waschen Sie die Tabletts in einer heißen Lösung mit **McD All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)**, die Sie über den Mischer am Waschbecken einlaufen lassen, oder mischen Sie 0,3 fl. Oz **McD APSC (HSC)** pro Gallone Lösung.

   Spülen Sie die Tabletts gründlich unter heißem Wasser ab.

   Desinfizieren Sie die Tabletts, indem Sie sie in eine Lösung mit **McD Sink Sanitizer (HCS)**, (1 Pack pro 10 Gallonen Wasser) oder **McD Sanitizer (HCS)** (4 Packs pro 10 Gallonen Wasser) mindestens eine Minute lang eintauchen.

   Spülen Sie die Desinfektionslösung ab, und lassen Sie die Tabletts an der Luft trocknen.

   HINWEIS: Verwenden Sie zum Reinigen der Außenflächen des UHC keinen MCD Sink Sanitizer (HCS).
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bis auf der Anzeige *SAFE TO CLN* erscheint. Entfernen Sie verbleibende Schmutzreste auf der Fachoberfläche mit der Schrankreinigungsbürste.

   HINWEIS: Verwenden Sie zum Reinigen der Schrankbretter NUR die Schrankreinigungsbürste. Drahtbürsten, harte Reinigungsgegenstände oder Metallschaber beschädigen die Oberfläche des Schrankfachs dauerhaft.
4. Entfernen Sie mit der Schrankreinigungsbürste alle losen Teile, indem Sie den Schmutz zum anderen Ende des Schranks schieben.
5. Wickeln Sie ein in **McD APSC (HCS)** getränktes Tuch um die Schrankreinigungsbürste. Wischen Sie damit verbleibendes Fett von den Regalbrettern, dem Bedienfeld und der Unterseite des Geräts.
6. Wischen Sie alle äußeren Schrankoberflächen mit einem sauberen, desinfizierten Handtuch ab, das in **McD APSC (HCS)** getränkt wurde.

ACHTUNG!!

Verwenden Sie NUR das Reinigungsmittel McD APSC (HCS). Die Verwendung anderer Reinigungsmittel führt zur Beschädigung der Bedienkomponenten.

VORBEUGENDE WARTUNG

Die besten vorbeugenden Wartungsmaßnahmen sind eine ordnungsgemäße Montage des Geräts und ein Programm für eine routinemäßige Reinigung des Geräts.

Wenn Wartungs– oder Reparaturarbeiten erforderlich sind, wenden Sie sich an die Blodgett–Wartungsfirma.

Wöchentliche Wartung

Überprüfen Sie die Kalibrierung der heißen Platten. Verwenden Sie morgens das folgende Verfahren mit dem Atkins–Temperatursensor:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie sich vor das Gerät. Legen Sie Ihre Hand auf die linke Zugangstür, um sich zu vergewissern, daß die Motoren laufen. Luft sollte zirkulieren, wenn die Motoren laufen. Vergewissern Sie sich, daß die Luftschlitze nicht blockiert sind. Sollten diese blockiert sein, bürsten Sie den Schmutz mit einer Bürste ab.
3. Warten Sie, bis jedes Brett auf Warmhaltetemperatur erwärmt ist (ca. 20 Minuten). Schieben Sie den Sensor in die Öffnung zur Mitte der Platte.
4. Warten Sie drei Minuten, bis sich die Sensortemperatur eingependelt hat, und lesen Sie dann die Temperatur mit dem kalibrierten Temperatursensor ab. Wenn die Temperatur vom Sollwert um mehr als ±3 °C abweicht, wenden Sie sich an die Blodgett–Wartungsfirma.

ACHTUNG!!

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungs– oder Reinigungsarbeiten am Gerät vornehmen.

Manuale di installazione e di funzionamento della camera calda universale

Introduzione

Descrizione

La camera calda universale di Blodgett (Universal Holding Cabinet, UHC) è un dispositivo di conservazione a breve termine che è stato studiato per preservare la freschezza di una vasta gamma di prodotti alimentari. La UHC è dotata di quattro alloggiamenti prodotto che possono essere controllati in maniera indipendente. I pannelli di controllo sono posti sopra ad ogni alloggiamento sia anteriormente che posteriormente alla camera. Tutte le selezioni di modalità operatore possono essere eseguite sia sul display anteriore che su quello posteriore.

Interruttore di alimentazione – controlla l'alimentazione elettrica della camera.

Alloggiamento del prodotto – è in grado di contenere fino a tre vassoi di prodotto per alloggiamento.

Pannello di controllo – indica il tempo di conservazione e la selezione del prodotto per ogni posizione del vassoio.

Vassoio prodotto di dimensioni pari a 1/3 – studiato per tutti i prodotti da cuocere alla griglia (carne, uova, pollo). Questo tipo di vassoio conserva l'umidità del prodotto.

Vassoio raccoglibriciole di dimensioni pari a 1/2 dotato di griglia di cottura – studiato per i prodotti fritti (pollo fritto, bocconcini di pollo, filetto). Questo vassoio evita che i pezzetti di fritto superino la griglia. Inoltre consente la fuoriuscita dell'umidità rendendo così croccante la parte esterna del prodotto.

Vassoio prodotto di dimensioni normale – studiato per i prodotti impastati (panini e *muffin*). Questo vassoio consente la fuoriuscita di una piccola parte di umidità.

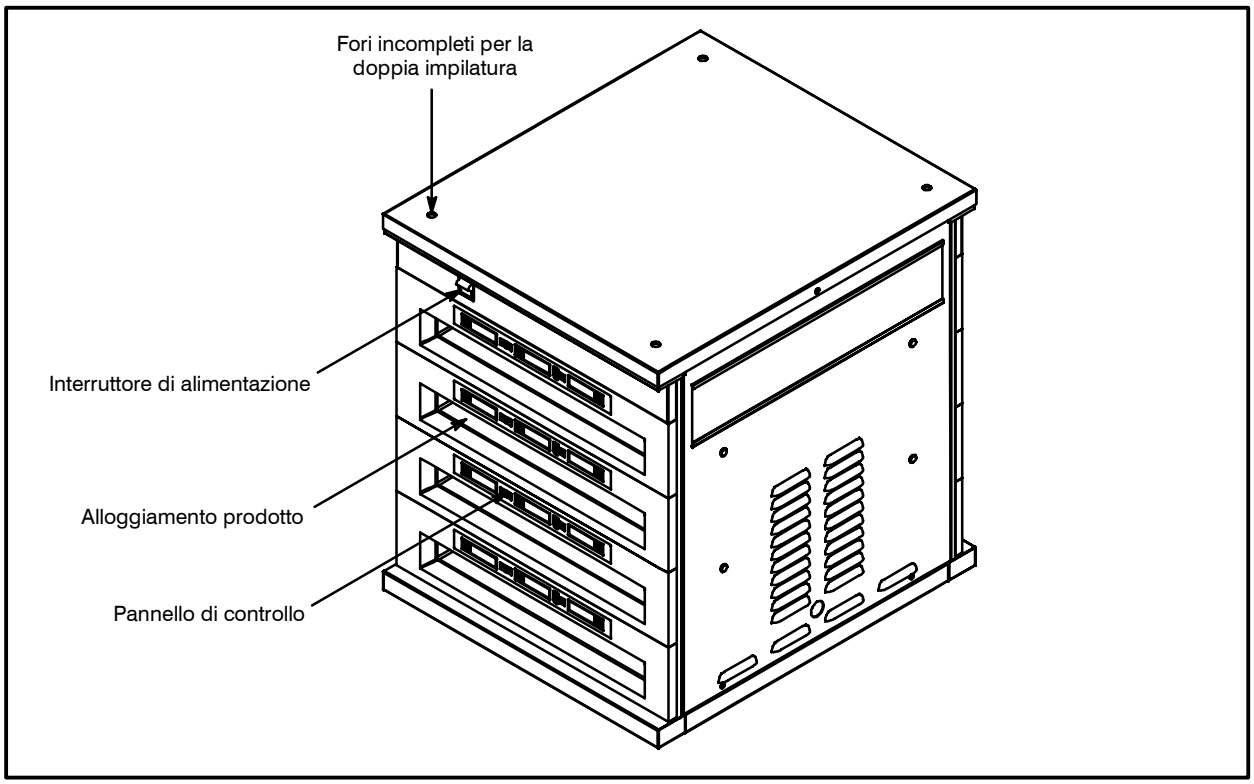


Figura 1

Consegna e posizionamento

CONSEGNA ED ISPEZIONE

Tutte le camere calde di Blodgett vengono spedite in container per evitare che vengano danneggiate. All'atto della consegna della nuova unità:

- spezionare il container utilizzato per la spedizione al fine di individuare la presenza di eventuali danni esterni. Qualsiasi segno di danneggiamento deve essere annotato sulla bolla di consegna che deve essere firmata dal vettore.
- Liberare l'unità dall'imballaggio e verificare che non vi siano danni interni. Il vettore accetterà i reclami relativi ai danni non evidenti se notificati entro quindici giorni dalla data di consegna e se il container utilizzato per la spedizione è stato conservato per essere sottoposto a verifica.

L'azienda Blodgett Oven declina qualsiasi responsabilità in caso di perdita o danno subìto durante il trasporto. Il vettore sarà pienamente responsabile della consegna in buona regola una volta che ha accettato di eseguire la spedizione. Ciononostante siamo pronti ad assisterla nel caso in cui fosse necessario presentare un reclamo.

Ogni camera calda universale viene spedita unitamente a quanto segue:

- Manuale dell'apparecchiatura
- Scheda PM
- Video per il training
- Guida di consultazione rapida
- Spazzola per la pulizia

A questo punto La preghiamo di compilare e rispedirci la scheda per la manutenzione in dotazione con il forno.

POSIZIONAMENTO

Per poter eseguire la manutenzione è necessario rispettare le seguenti luci.

- Lateralmente al corpo della camera – 56 cm (22")
- Posteriormente al corpo della camera – 64 cm (25")

Installazione

Montaggio

MONTAGGIO DEI PIEDI

1. Posizionare l'unità su un lato.
2. Avvitare un piede da 10 cm (4") in ognuno dei quattro fori situati in prossimità degli angoli della parte inferiore della UHC. Si veda Figura 2.
3. Utilizzare un utensile per serrare bene i dadi esagonali sulla parte superiore di ogni piede.
4. Sollevare l'unità facendola poggiare sui quattro piedi.

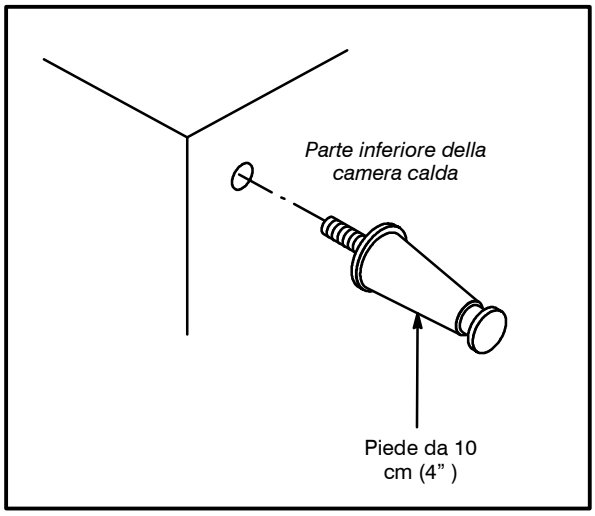


Figura 2

MONTAGGIO SU SUPPORTO

1. Posizionare l'unità sulla parte superiore del carrello.
   NOTA: Accertarsi che le rotelle bloccabili siano rivolte verso la parte anteriore della camera, il lato con l'interruttore di alimentazione elettrica.
2. Collegare l'unità posta in basso all'unità superiore utilizzando i quattro bulloni lunghi da 3/8" x 5/8" in dotazione.

DOPPIA IMPILATURA

1. Rendere passanti i quattro fori incompleti dalla parte superiore dell'unità inferiore.
2. Posizionare l'unità superiore al di sopra della parte superiore dell'unità inferiore.
3. Rimuovere i pannelli laterali dell'unità inferiore
4. Collegare l'unità posta in basso all'unità superiore utilizzando i quattro bulloni lunghi da 3/8" x 5/8" in dotazione.
   NOTA: I fori posti nella parte inferiore dell'unità superiore corrispondono ai fori di montaggio dei piedi. I fori posti nella parte superiore dell'unità inferiore sono i fori incompleti.
5. Riposizionare i pannelli laterali.

MONTAGGIO SU UN PIANO A DUE UHC DOTATO DI MONTANTE

È possibile montare la UHC su di un piano che consenta sia l'accesso sia da un solo lato che da due lati. Si veda Figura 3. Per ottenere l'accesso da due lati l'unità viene centrata sul piano. Per ottenere l'accesso da un solo lato, l'unità viene montata a paro con la parte posteriore del piano.

Accertarsi di avere le staffe di montaggio adatte al tipo di configurazione prescelta. Fare riferimento alla seguente tabella.

Tipo di montaggio	Lunghezza staffa
Accesso da due lati	Corta (15,5 cm, 6")
Accesso da un solo lato	Lunga (31 cm, 12")

NOTA: Per l'installazione sono necessarie due staffe per ogni UHC.

1. Posizionare l'unità sulla parte superiore del montante del piano a due UHC.
2. Allineare il foro centrale di ogni staffa di fissaggio con un foro di montaggio dei piedi posto sulla parte inferiore dell'unità. Bullonare le due staffe alla parte inferiore di ogni UHC utilizzando i bulloni da 3/8" x 5/8" in dotazione. Accertarsi che l'angolo formato dalla staffa dia forma di coppa al bordo inferiore del banco. Si veda Figura 3.

   Per l'accesso da due lati

   Montare una staffa sull'angolo esterno anteriore di ogni UHC. Montare l'altra staffa sull'angolo esterno posteriore di ogni UHC.

   Per l'accesso da un solo lato

   Montare una staffa sull'angolo esterno anteriore di ogni UHC. Montare l'altra staffa sull'angolo interno anteriore di ogni UHC.

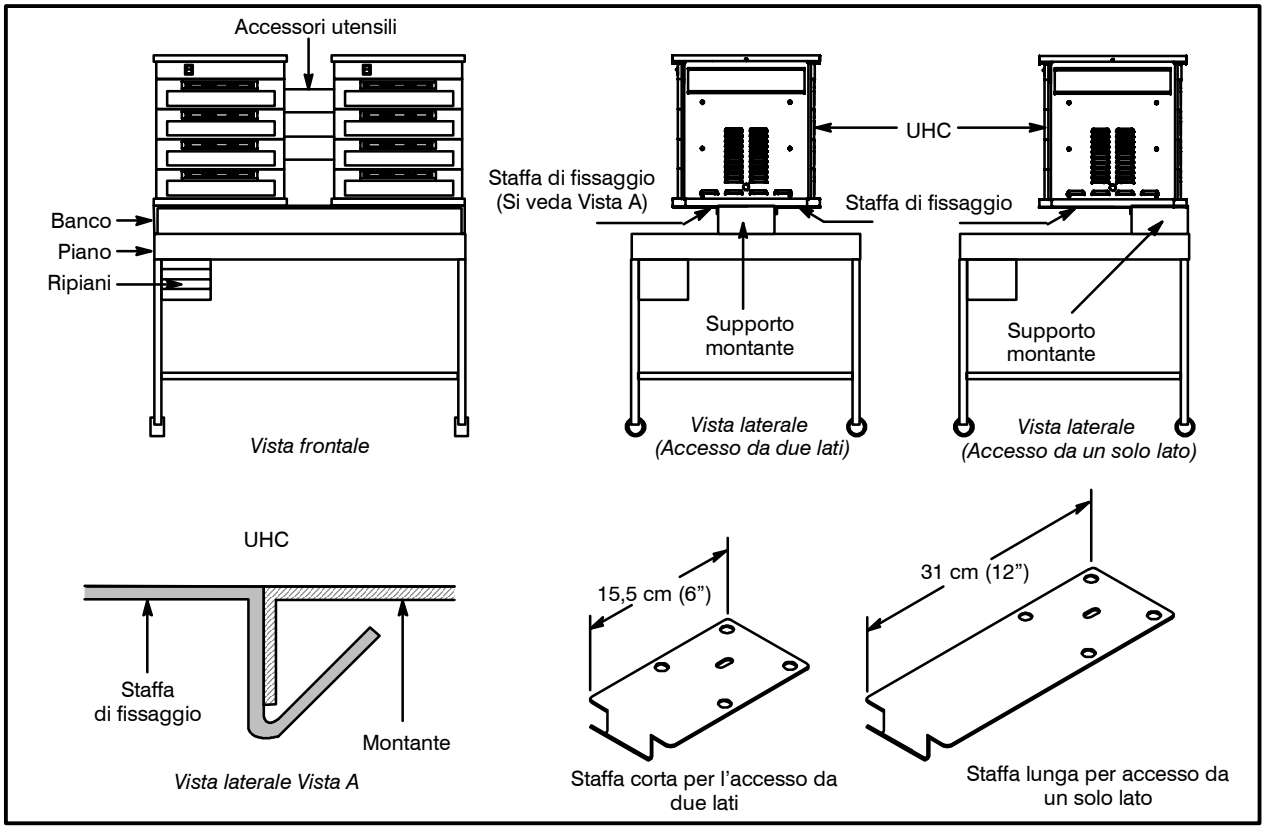


Figura 3

Installazione

Collegamenti elettrici e prima accensione

COLLEGAMENTI ELETTRICI

NOTA: Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

NOTA: Il collegamento elettrico deve risultare conforme alle disposizioni contenute nei codici nazionale e locale.

Gli schemi elettrici sono situati all'interno del pannello laterale destro.

La UHC è dotata di una spina tripolare dotata di messa a terra, che garantisce la protezione dalle scosse elettriche e deve essere collegata ad una presa tripolare di messa a terra adeguata. **NON tagliare o rimuovere il polo di messa a terra dalla spina.**

PRIMA ACCENSIONE

1. Collegare la UHC all'alimentatore.
2. Portare l'interruttore a scatto su ON. Tutti i display di controllo si illuminano.
3. Controllare la temperatura degli alloggiamenti. Ogni alloggiamento impiega circa 15 minuti per riscaldarsi e passare dalla temperatura ambiente al punto di regolazione pari a 68°C (155°F). Ogni alloggiamento impiega circa 25 minuti per riscaldarsi passando dalla temperatura ambiente ad un punto di regolazione pari a 93°C (200°F).

BLODGETT OVEN DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ IN CASO DI PERDITE O DANNI A CAUSA DI UNA INSTALLAZIONE NON CORRETTA.

KW/ Sezione	Tensione	Fase	Frequenza (Hz)	Carico massimo	
				L1	N
2.3–3.5	208–240	1N	50/60	12–15	12–15

Informazioni relative alla sicurezza

LE INFORMAZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE PARAGRAFO SONO RIVOLTE AL PERSONALE QUALIFICATO. PER PERSONALE QUALIFICATO SI INTENDONO COLORO CHE HANNO LETTO ATTENTAMENTE LE INFORMAZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE, CHE HANNO FAMILIARITÀ CON IL FUNZIONAMENTO DELL'UNITÀ E/O HANNO ACQUISITO ESPERIENZA NELL'UTILIZZO DELLA APPARECCHIATURA DESCRITTA. L'OSSERVANZA DELLE PROCEDURE INDICATE NEL PRESENTE MANUALE GARANTIRÀ PRESTAZIONI OTTIMALI ED UN FUNZIONAMENTO DURATURO E SENZA ALCUN INCONVENIENTE.

La preghiamo di dedicare un po' di tempo alla lettura delle seguenti istruzioni per la sicurezza e per il funzionamento. Esse rappresentano la chiave per ottenere un funzionamento ottimale della UHC Blodgett.

⚠ CONSIGLI PER LA SICUREZZA

Per sicurezza, leggere prima di eseguire la messa in funzione

Consigli generali in materia di sicurezza:

- NON rimuovere i pannelli di controllo fino a quando l'unità non viene staccata dalla presa di corrente.
- NON mettere in funzione la UHC fino a quando non sia stata correttamente installata e controllata.
- NON mettere in funzione la UHC fino a quando tutti i pannelli di manutenzione e di accesso non siano stati posizionati e bloccati correttamente.
- Quando la UHC è in funzione accertarsi di non venire a contatto con le superfici riscaldate.

Funzionamento

Descrizioni del pannello di controllo

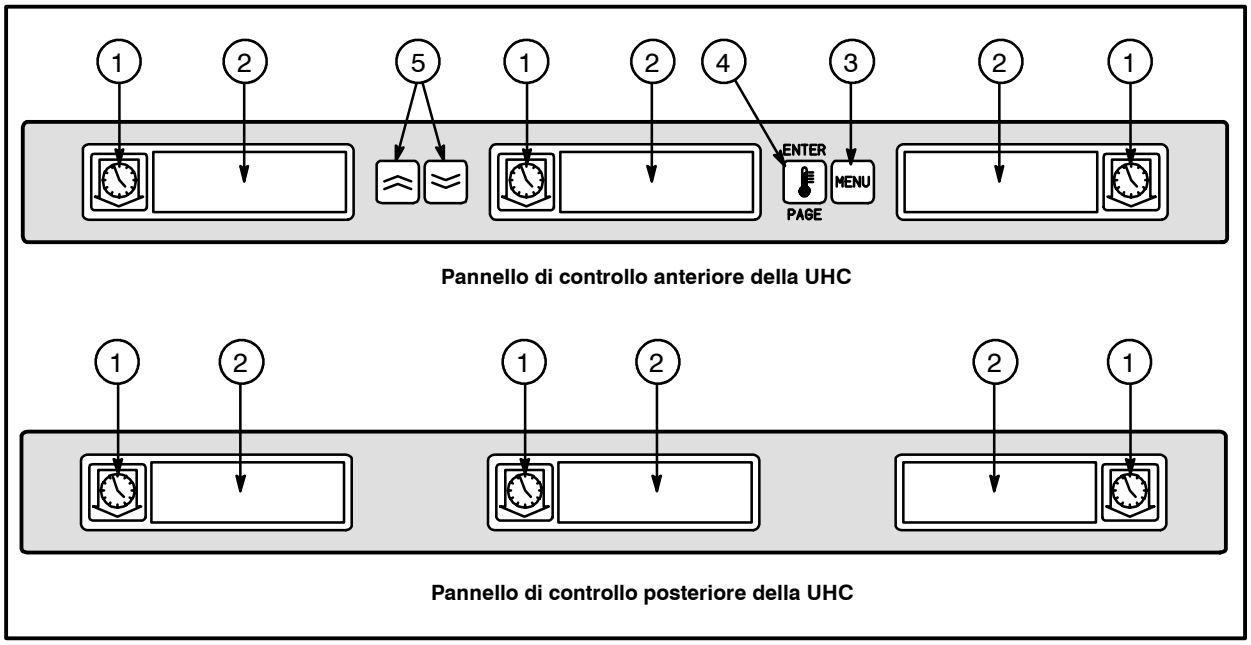


Figura 4

PANNELLO DI CONTROLLO ANTERIORE

1. TASTI TIMER – avviano ed arrestano il timer associato ad ogni posizione del vassoio. Inoltre i tasti timer disattivano i segnali acustici. Su ogni pannello frontale ci sono tre tasti timer (sinistra, centro, destra).
2. DISPLAY – mostrano la selezione del prodotto ed il tempo di conservazione di ogni posizione del vassoio. Nella modalità Program (programma) i display offrono, inoltre, le informazioni relative al programma. Su ogni pannello frontale ci sono tre display (sinistra, centro, destra).
3. TASTO MENU – da premere per selezionare il passaggio da un pasto all'altro (dalla colazione – *breakfast* – al pranzo – *lunch* –), per il funzionamento in modalità Clean (pulizia) e per attivare o disattivare i singoli alloggiamenti. Il tasto Menu, inoltre, consente di accedere alla modalità Program.
4. TASTO TEMPERATURE/ENTER/PAGE (temperatura/Invio/pagina) – questo tasto ha tre funzioni distinte.
   - Visualizza le informazioni relative alla temperatura dell'alloggiamento
   - Immette modifiche funzionali
   - Seleziona i parametri delle pagine nella modalità Program.
5. TASTI FRECCIA SU e FRECCIA GIÙ – premere questi tasti per aumentare/diminuire le variabili o per modificare le selezioni.

PANNELLO DI CONTROLLO POSTERIORE

NOTA: I pannelli di controllo posteriori vengono utilizzati esclusivamente per le funzioni operative. Tutte le programmazioni devono essere effettuate dai pannelli anteriori.

1. TASTI TIMER – avviano ed arrestano il timer associato ad ogni posizione del vassoio. Il tasto Timer, inoltre, disattiva i segnali acustici. Su ogni pannello anteriore ci sono tre tasti Timer (sinistra, centro, destra).
2. DISPLAY – mostrano la selezione del prodotto ed il tempo di conservazione di ogni posizione del vassoio. Su ogni pannello anteriore ci sono tre display (sinistra, centro, destra).

Modalità Operator (operatore)

La modalità Operator è la normale modalità di funzionamento del dispostivo di controllo, quando tutti gli alloggiamenti si trovano alla giusta temperatura e non sussiste alcuna condizione di allarme. Vengono visualizzate le informazioni relative al prodotto ed il tempo di conservazione.

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DELL'ALLOGGIAMENTO

Ogni selezione del prodotto ha il proprio punto di regolazione della temperatura ed il proprio tempo di conservazione del prodotto. Tutti i timer di prodotto funzionano in maniera indipendente.

La temperatura dell'alloggiamento viene controllata dal punto di regolazione del prodotto immesso all'estrema sinistra guardando la parte anteriore della camera (lato con interruttore On/Off): Le selezioni del prodotto che hanno una temperatura di conservazione diversa rispetto alla selezione del prodotto all'estrema sinistra non saranno disponibili per essere immesse in quella configurazione dell'alloggiamento.

INFORMAZIONI SUI DISPLAY

Nella modalità Operator i display dell'alloggiamento forniscono le seguenti informazioni:

- La selezione del prodotto per ogni posizione del vassoio.
- Il tempo di conservazione residuo (espresso in minuti) relativo ai timer in funzione.

NOTA: Un timer attivo visualizza, alternativamente, la selezione del prodotto ed il tempo residuo. I timer inattivi visualizzano solo la selezione del prodotto.

INDIVIDUAZIONE DEL DISPLAY

Dal momento che ogni alloggiamento è dotato di tre display distinti è importante individuare lo stato del prodotto per ogni display. La modalità Operator indica lo stato del tempo di conservazione modificando l'intensità del display. Per indicare lo stato del prodotto esistono tre livelli di intensità del display.

- DISPLAY USA PER PRIMO – indica il prodotto che presenta il minore tempo di conservazione residuo. Questo display viene contraddistinto dal massimo livello di intensità luminosa e dai puntini sospensivi che scorrono nella parte inferiore del display.
- TIMER ATTIVO – indica un timer attivo che non è relativo al prodotto con il minor tempo di conservazione residuo. Questo display viene contraddistinto da un livello di intensità medio.
- TIMER INATTIVO – i timer inattivi indicano solo la selezione del prodotto. Questo display viene contraddistinto dal più basso livello di intensità.

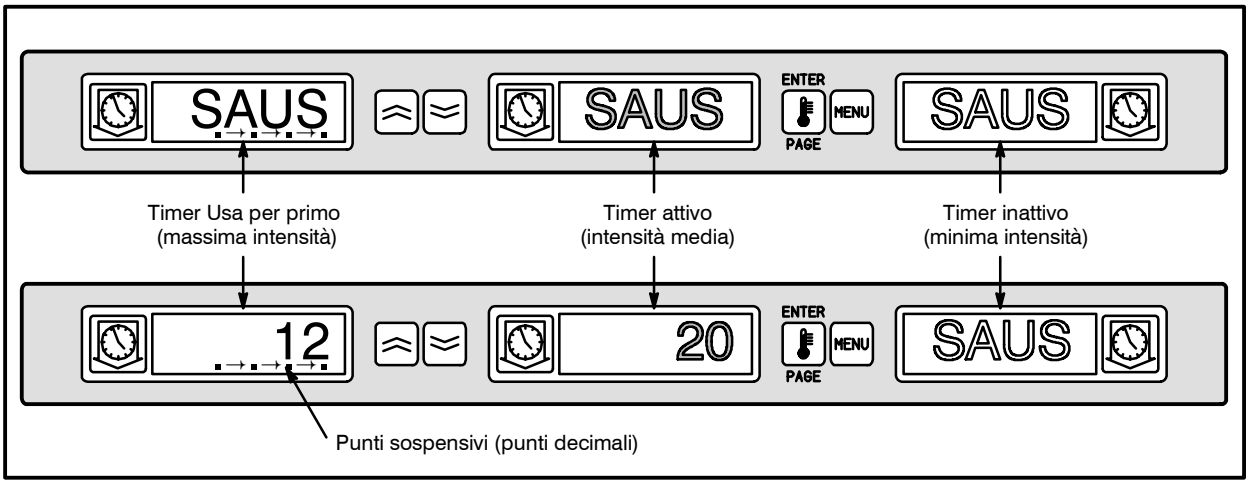


Figura 5

Funzionamento

Funzionamento del timer

Attivazione del timer

1. Per avviare il timer premere il TASTO TIMER posto sopra la posizione del vassoio desiderata. Il timer avvia il conto alla rovescia partendo dal valore preimpostato e visualizza, alternativamente, la selezione del prodotto ed il tempo di conservazione residuo.
2. Attendere almeno 3 secondi prima di premere un altro pulsante del timer per attivare una funzione di temporizzazione secondaria.

NOTA: Nel caso in cui ci fosse più di un timer del vassoio in funzione, il vassoio che presenta il minor tempo di conservazione residuo verrà indicato dal display Usa per primo.

Regolazione del timer

1. Per avviare il timer del prodotto (nel caso in cui non fosse già stato attivato) premere il TASTO TIMER.
2. Per ridurre di 5 minuti il tempo di conservazione, premere nuovamente entro 3 secondi il TASTO TIMER.

   NOTA: Il tempo di conservazione si ridurrà di 5 minuti ogniqualvolta verrà premuto il tasto Product.
3. Il timer verrà attivato 3 secondi dopo aver premuto per l'ultima volta il tasto. Il display indica il tempo di conservazione massimo relativo al prodotto e l'intensità del display passa a 3 (massima intensità). Il display indicherà, alternativamente, il tempo di conservazione residuo ed il nome con cui è stato memorizzato il prodotto.

Arresto del timer

1. Premere il TASTO TIMER posto sopra la posizione dell'alloggiamento per spegnere un timer attivo. Il timer smetterà di calcolare il tempo. Il display si porterà in stato di inattività.

Scadenza del tempo

1. Il segnale di allarme tempo scaduto avverte l'operatore che il tempo di conservazione del prodotto è scaduto. Quando il tempo di conservazione residuo raggiunge lo zero viene emesso un segnale acustico e sul display appare il valore *–00–*.

   Tutti gli altri display della camera che risultano ancora attivi passano al livello di intensità minore fino a quando non si spegne il segnale acustico.
2. Per azzerare il display del tempo scaduto e per far cessare il segnale acustico premere il TASTO TIMER.

   Nel caso in cui sia scaduto il tempo segnato da altri timer della camera, il segnale acustico rimarrà attivo fino a quando tutti i display del tempo scaduto non saranno stati azzerati.
3. Una volta azzerati tutti i timer, i timer attivi torneranno nello stato normale. Lo stato di Usa per primo viene passato al timer che presenta il minor tempo di conservazione residuo.

Funzionamento del timer

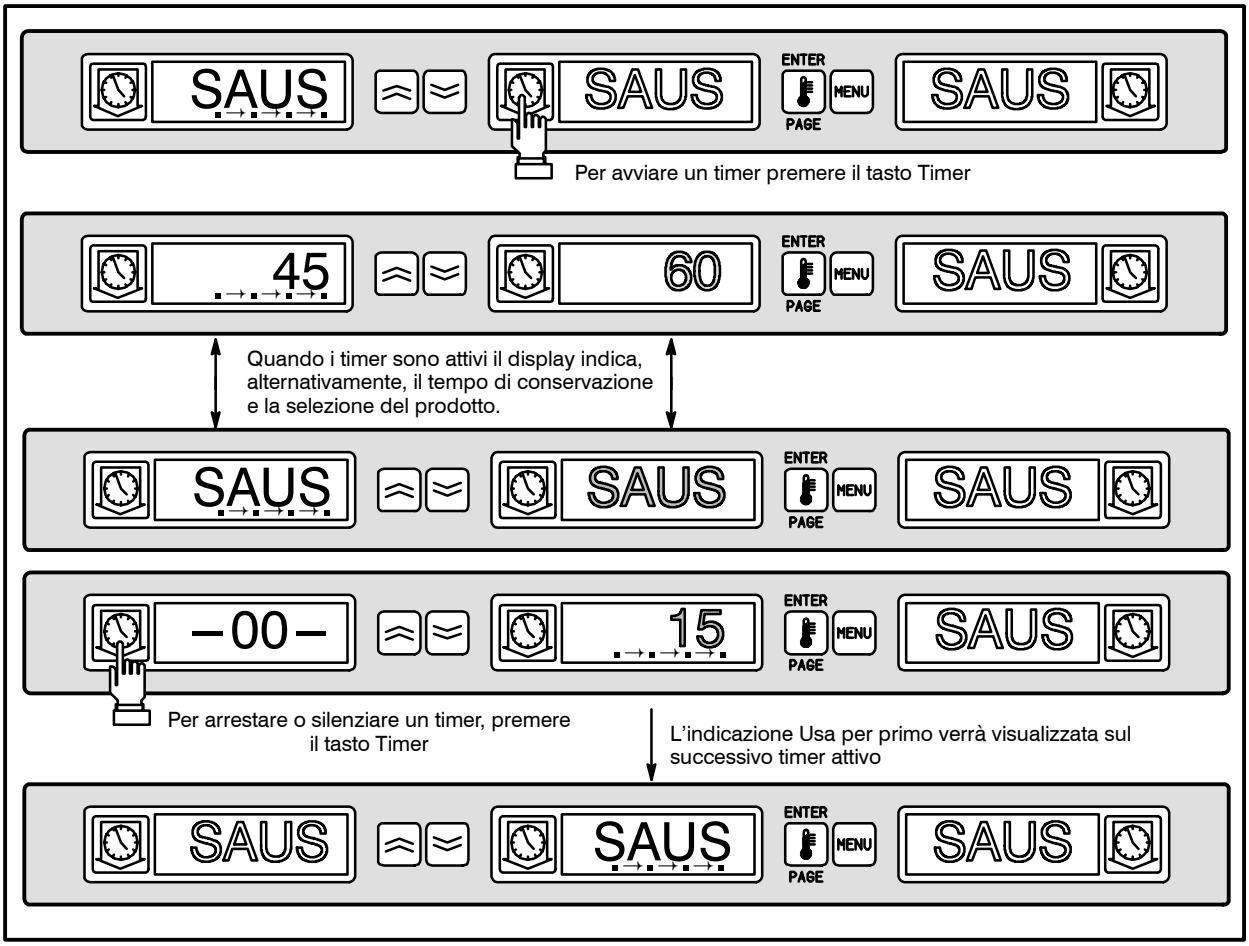


Figura 6

Funzionamento

Selezione pasto

Selezione Breakfast e Lunch

NOTA: Il seguente esempio si riferisce al caso di selezione del Breakfast (colazione). La stessa procedura viene applicata per selezionare il Lunch (pranzo).

1. Per modificare la selezione del prodotto dell'alloggiamento, passando dal Breakfast al Lunch, premere il TASTO MENU. Tutti i display sono illuminati.
2. Per attivare la selezione del pasto premere il TASTO ENTER. I display passano nella modalità inattiva.

   NOTA: Se il tasto Enter non viene premuto entro 5 secondi, la selezione del prodotto si riporta sulla selezione del pasto Breakfast.

Modifica delle selezioni dei pasti.

I timer attivi non passeranno alla selezione del nuovo pasto fino a quando il (i) timer non sia(no) stato(i) arrestato(i) o il tempo sia scaduto e sia(no) stato(i) resettato(i). Premendo il tasto Timer è possibile arrestare i timer attivi.

Nel caso in cui la selezione del prodotto per il pasto abbia una temperatura di conservazione diversa da quella prevista per il pasto corrente, verrà visualizzato un segnale di temperatura alta o bassa che avverte l'operatore del fatto che la temperatura di conservazione è stata cambiata. Nel caso in cui la condizione di temperatura alta o bassa sia mantenuta per due o più minuti, verrà attivato un segnale acustico. Per far cessare segnale premere un qualsiasi tasto Timer. Ciò non influirà sul funzionamento del timer a meno che il tasto Timer non venga nuovamente premuto. Il display indicherà alternativamente la selezione del prodotto ed il messaggio di allarme fino a quando la temperatura dell'alloggiamento non sarà stata riportata entro i valori limite predefiniti.

Nel caso in cui non venga premuto alcun tasto, il messaggio di allarme si resetterà automaticamente quando la temperatura dell'alloggiamento rientra nei limiti predefiniti.

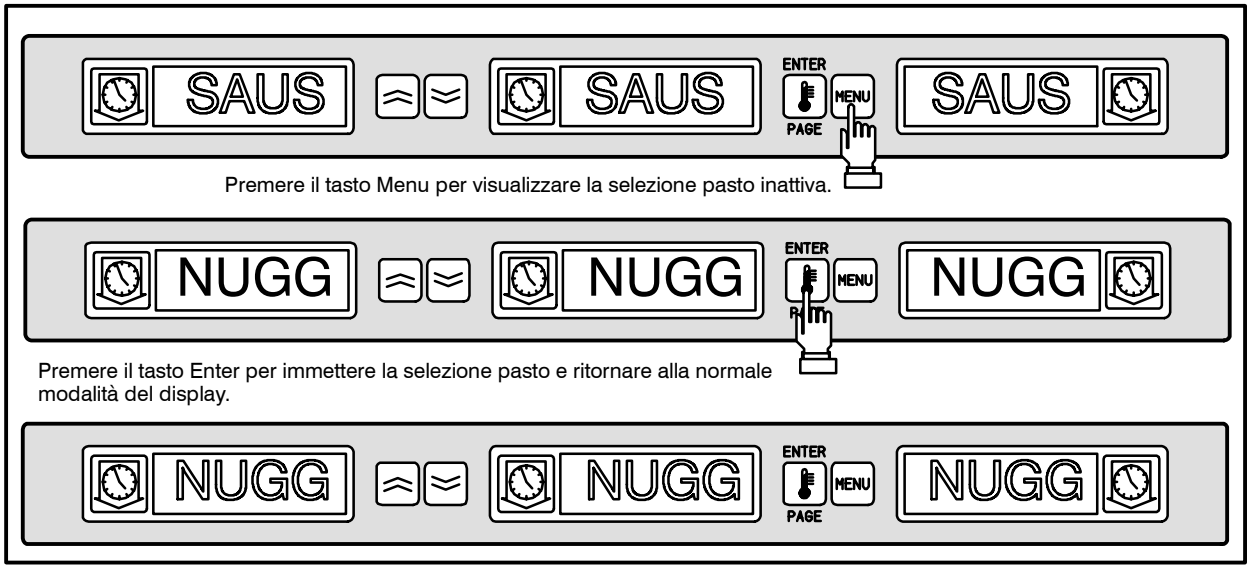


Figura 7

Modalità Clean (pulizia)

La modalità Clean porta il punto di regolazione della temperatura di tutti gli alloggiamenti della camera a 52°C (125°F).

Per avviare la modalità Clean

1. Premere il TASTO MENU per scorrere fino al messaggio modalità Clean, *CLN MODE*.
2. Premere il TASTO ENTER per attivare la modalità Clean. Tutti gli alloggiamenti si portano in modalità Clean.

   NOTA: Se il tasto Enter non viene premuto entro 5 secondi, il controllo ritorna alla selezione pasto precedente.

   Nel caso in cui la temperatura fosse superiore ai 52°C (125°F), sul display verranno visualizzati alternativamente i messaggi *SLOT CLN MODE* (modalità Pulizia alloggiamento) e *NOT SAFE YET* (non ancora sicuro). Sul display apparirà la scritta *SAFE TO CLN* (sicuro per la pulizia) quando l'alloggiamento ha una temperatura di 52°C (125°F).

Per uscire dalla modalità Clean

1. Premere il TASTO MENU per visualizzare la scritta *CLN MODE*.
2. Premere il TASTO ENTER per uscire dalla modalità Clean e per tornare al normale funzionamento. Sull'alloggiamento verrà visualizzato alternativamente il messaggio *SLOT TEMP LOW* (bassa temperatura dell'alloggiamento) e la selezione del prodotto fino a quando la temperatura non rientra nei normali limiti operativi.

   NOTA: Se il tasto Enter non viene premuto entro 5 secondi l'alloggiamento si riporta in modalità Clean.

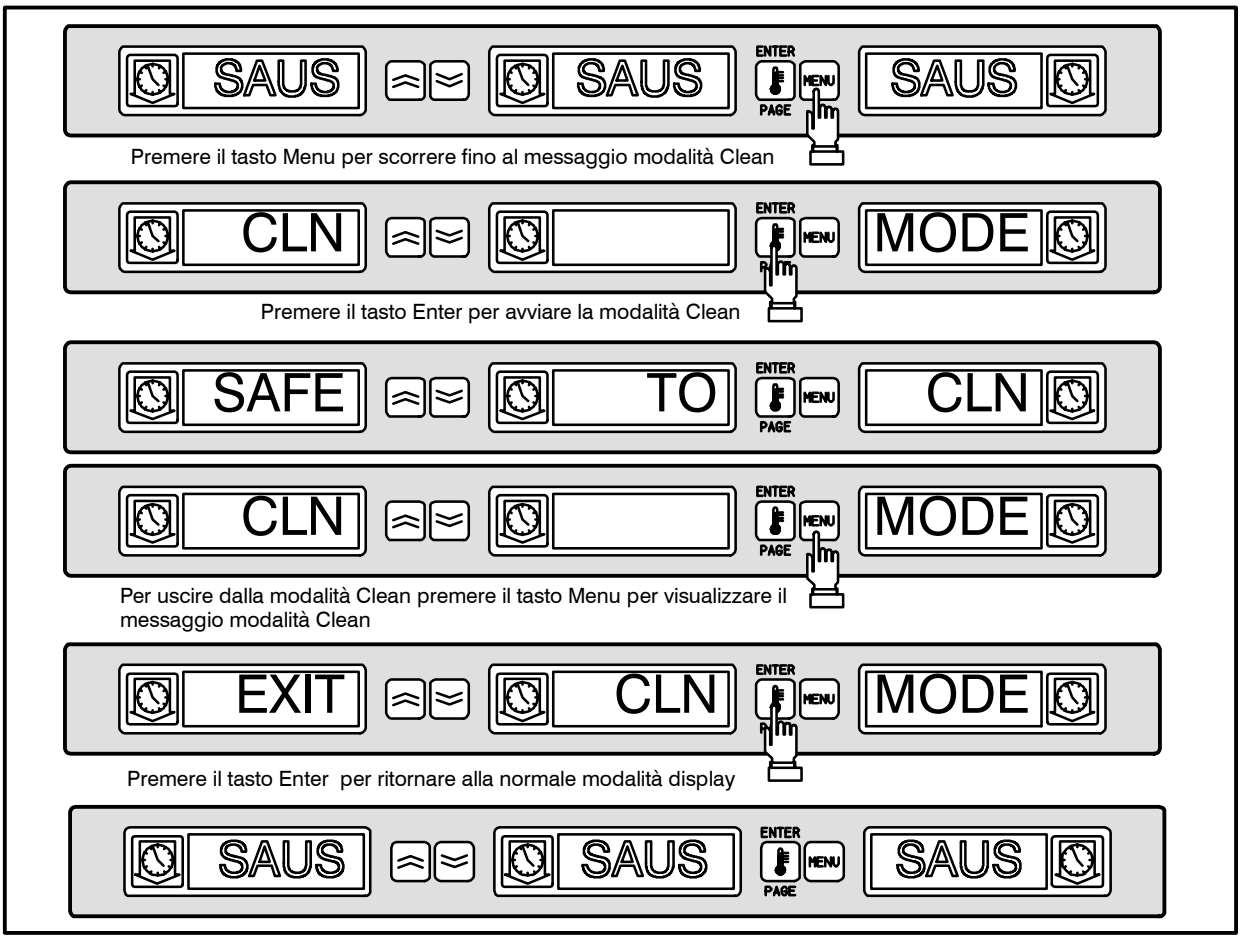


Figura 8

Funzionamento

Attiva/Disattiva alloggiamento (Slot On/Off)

Per disattivare l'alloggiamento

1. Premere il tasto MENU per scorrere fino al messaggio disattiva alloggiamento, *TURN SLOT OFF.*
2. Premere il tasto ENTER per immettere la selezione. Sul display verrà visualizzata la scritta *SLOT IS OFF* (l'alloggiamento è disattivato).

   NOTA: Se il tasto Enter non viene premuto entro 5 secondi, la selezione del prodotto si riporta nella modalità Operator.

Per attivare l'alloggiamento

1. Premere il tasto MENU per scorrere fino al messaggio attiva alloggiamento, *TURN SLOT ON*.
2. Premere il tasto ENTER per immettere la selezione e ritornare nella modalità Operator. Sul display verranno visualizzati alternativamente i messaggi *SLOT TEMP LOW* e la selezione del prodotto fino a quando la temperatura non è entro i normali limiti operativi.

   NOTA: Se il tasto Enter non viene premuto entro cinque secondi l'alloggiamento si riporta nello stato di disattivazione.

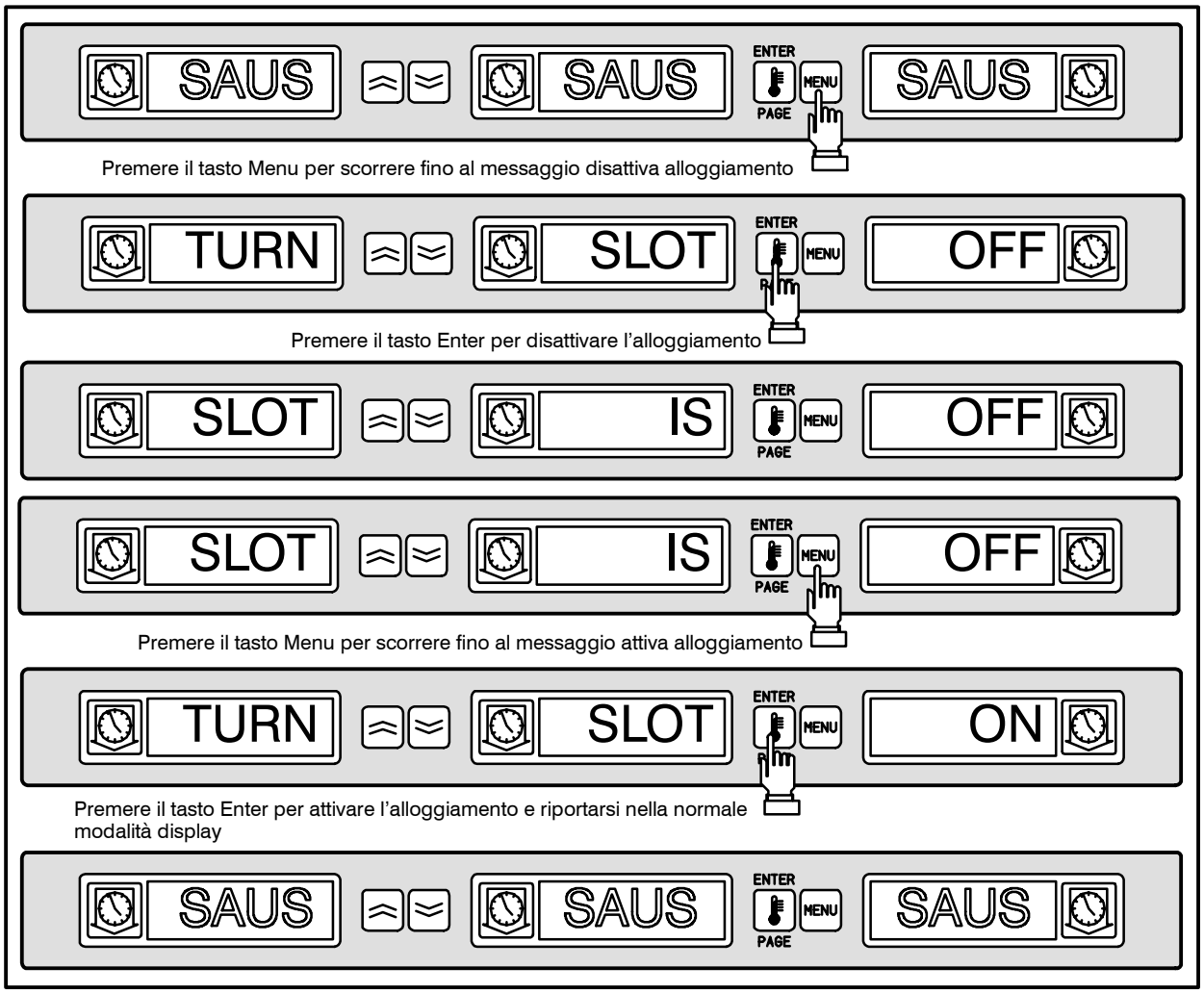


Figura 9

Visualizzazione dei dati relativi alla temperatura dell'alloggiamento

1. Premere il tasto TEMPERATURE (temperatura) per fare scorrere i seguenti dati relativi alla temperatura di ogni alloggiamento:
   - Temperatura attuale della piastra superiore
   - Temperatura attuale della piastra inferiore
   - Temperatura del punto di regolazione della piastra superiore
   - Temperatura del punto di regolazione della piastra inferiore
2. Premere ancora una volta il tasto TEMPERATURE per tornare al display della modalità Operator.

   NOTA: Il display si riporta automaticamente in modalità Operator, se non si preme alcun tasto entro cinque secondi.

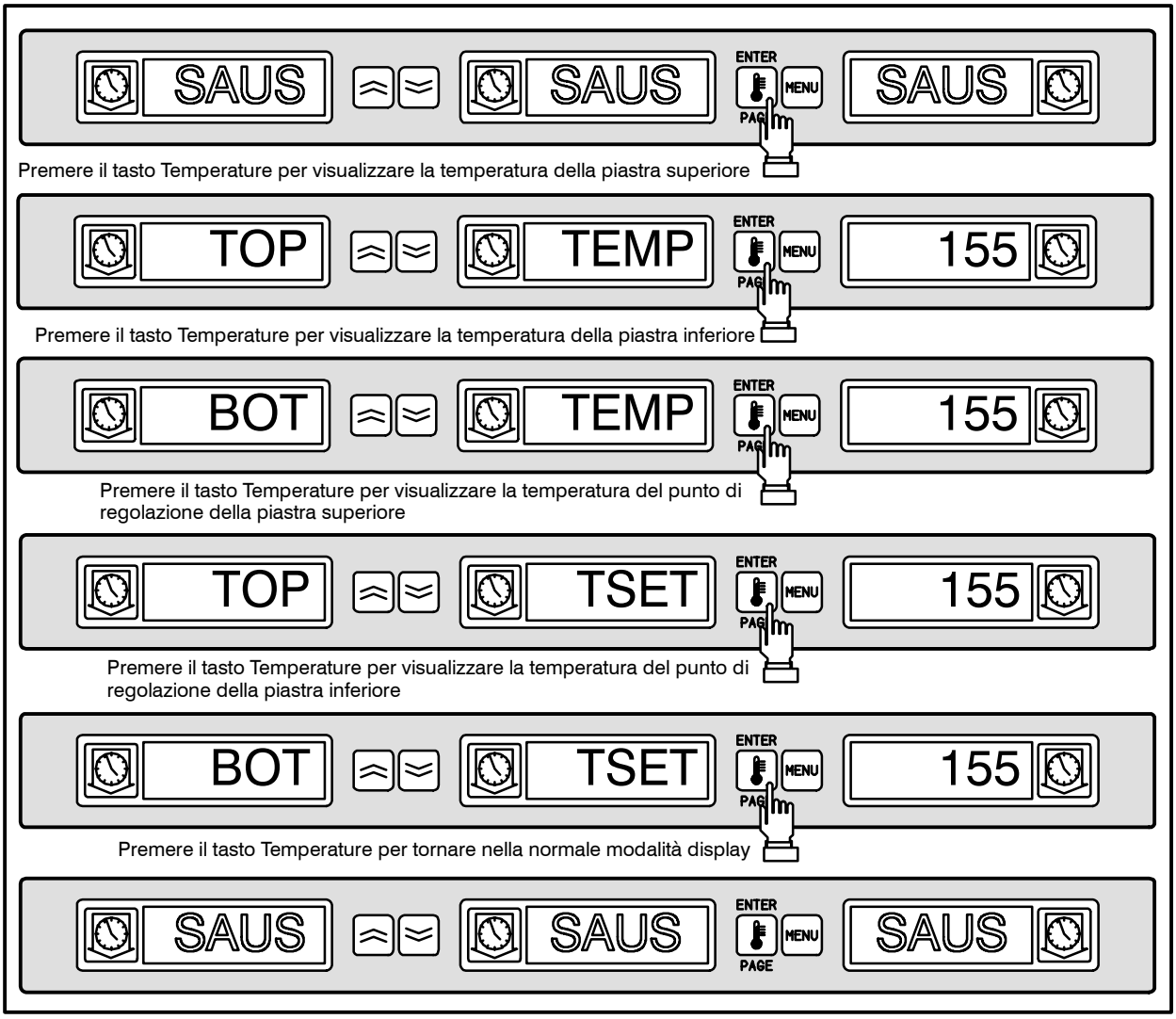


Figura 10

Segnali di allarme temperatura

Esistono cinque funzioni di allarme temperatura.

- Allarme temperatura alta
- Allarme temperatura bassa
- Allarme FDA (Food and Drug Administration)
- Allarme sensore
- Allarme tempo di aumento

Nel caso in cui si producano le condizioni di allarme verrà prodotto un segnale acustico e sul display verranno visualizzati alternativamente la selezione del prodotto ed un messaggio di allarme. Quando un alloggiamento si trova in stato di allarme non è possibile avviare il timer.

Allarme temperatura alta e bassa

Se la temperatura dell'alloggiamento risulta superiore o inferiore ai limiti predefiniti per una selezione del prodotto, il dispositivo di controllo immette le condizioni di allarme temperatura alta o bassa. Sul display viene visualizzato o il messaggio *SLOT TEMP HIGH* (temperatura alloggiamento alta) o il messaggio *SLOT TEMP LOW* (temperatura alloggiamento bassa). Nel caso in cui le condizioni di temperatura alta o bassa dovessero protrarsi per due o più minuti, verrà emesso un segnale acustico di allarme. Per silenziare l'allarme premere un qualsiasi tasto Timer.

1. Sul display verrà visualizzata alternativamente la selezione del prodotto ed il messaggio di allarme fino a quando la temperatura dell'alloggiamento non si sia riportata entro i valori limite predefiniti.

NOTA: Il segnale acustico di bassa temperatura viene disattivato all'atto dell'accensione. Il messaggio SLOT TEMP LOW viene visualizzato sul display fino a quando la temperatura dell'alloggiamento non rientra nei valori limite predefiniti.

Allarme Food and Drug Administration (FDA)

L'allarme FDA indica che la temperatura dell'alloggiamento è inferiore al limite predefinito ai fini della conservazione del prodotto. Il segnale acustico viene attivato e sul display viene visualizzata la scritta *TEMP UNDR FDA* (temperatura al di sotto del FDA). I timer attivi verranno automaticamente resettati.

1. Per disattivare il segnale acustico premere un qualsiasi tasto TIMER. Il messaggio di allarme rimane fino a quando la temperatura dell'alloggiamento non è entro i valori limite predefiniti. Se non viene premuto alcun tasto il segnale acustico ed il messaggio di allarme rimangono.

Per cancellare un messaggio FDA è necessario premere un qualsiasi tasto Timer.

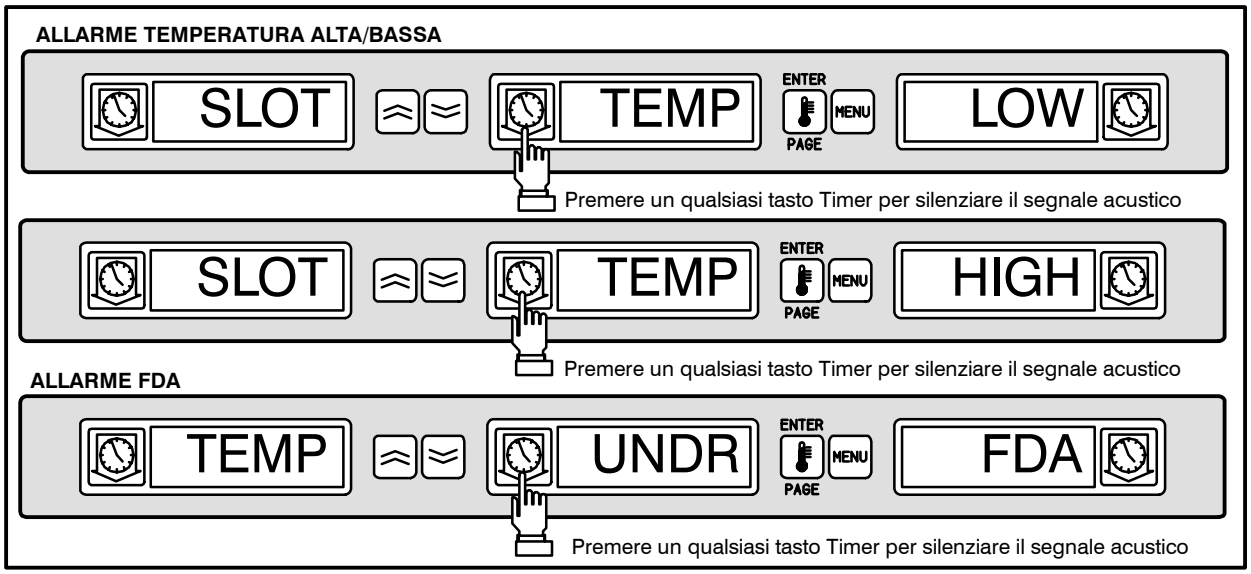


Figura 11

Segnali di allarme temperatura

Allarme limiti del sensore

L'allarme di guasto sensore indica un valore della temperatura del sensore superiore o inferiore ai limiti di esercizio dell'alloggiamento, 10–121°C (50–250°F).

1. Per disattivare il segnale acustico premere un qualsiasi tasto TIMER. Il messaggio di allarme rimane visualizzato fino a quando la temperatura dell'alloggiamento non rientra nei valori limite di esercizio. Fino a quando non viene riparato il sensore, viene staccata l'alimentazione ai riscaldatori dell'alloggiamento.

Per eliminare la causa dell'allarme sensore è necessario richiedere l'assistenza tecnica.

Allarme tempo di aumento

L'allarme tempo di aumento indica che all'atto dell'accensione la temperatura dell'alloggiamento non ha raggiunto la temperatura di esercizio compresa nei valori limite predefiniti del sistema.

1. Per disattivare il segnale acustico premere un qualsiasi tasto TIMER.

Per eliminare la causa di un allarme tempo di aumento è necessario richiedere l'assistenza tecnica.

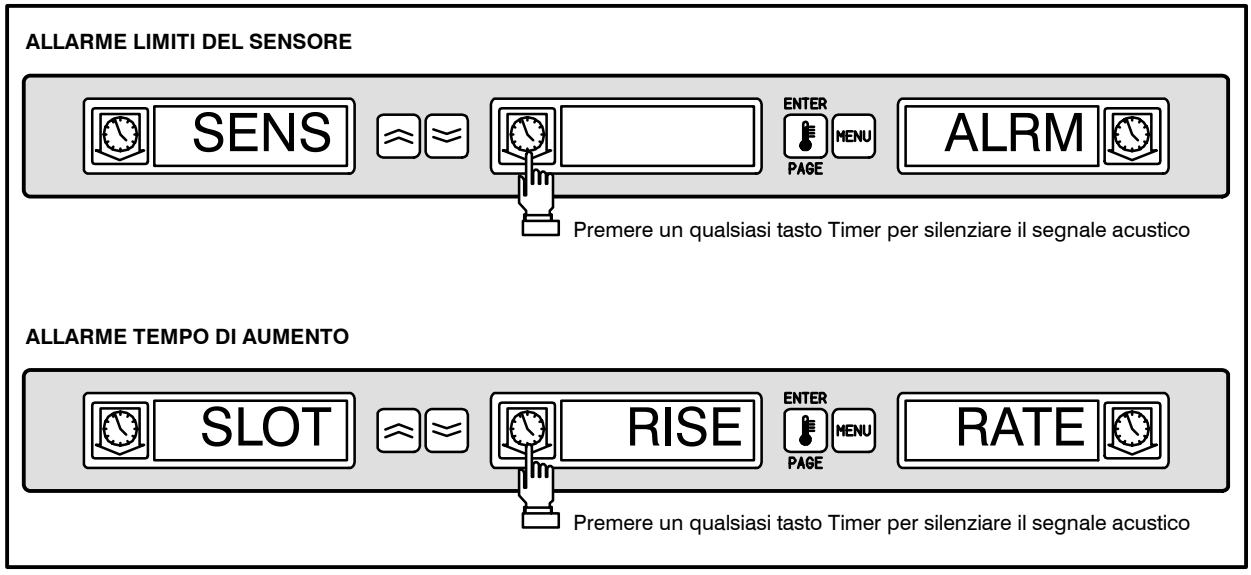


Figura 12

Funzionamento

Selezione prodotto per ogni alloggiamento

La modalità Program (programma) viene utilizzata per selezionare i prodotti per ogni alloggiamento. Tutte le immissioni vengono effettuate tramite le selezioni PAGE (pagina) e MENU. Ogni alloggiamento ha una pagina di menu configurazione. L'alloggiamento più alto della camera viene detto alloggiamento 1.

- Il tasto PAGE seleziona le pagine alloggiamento (1 – 4).
- Il tasto MENU seleziona il menu configurazione (pasto e posizione del vassoio).
- I tasti freccia SU/GIÙ selezionano i prodotti disponibili per ogni pasto.

Per immettere la modalità Program

1. Mantenere premuto per almeno 5 secondi il tasto MENU. Sul display appare la scritta *PROG MODE*.

Per immettere le selezioni Page

Ogni pagina alloggiamento (1 – 4) contiene la selezione prodotto per ogni pasto.

1. Premere il tasto PAGE per fare scorrere le pagine alloggiamento (1 – 4).

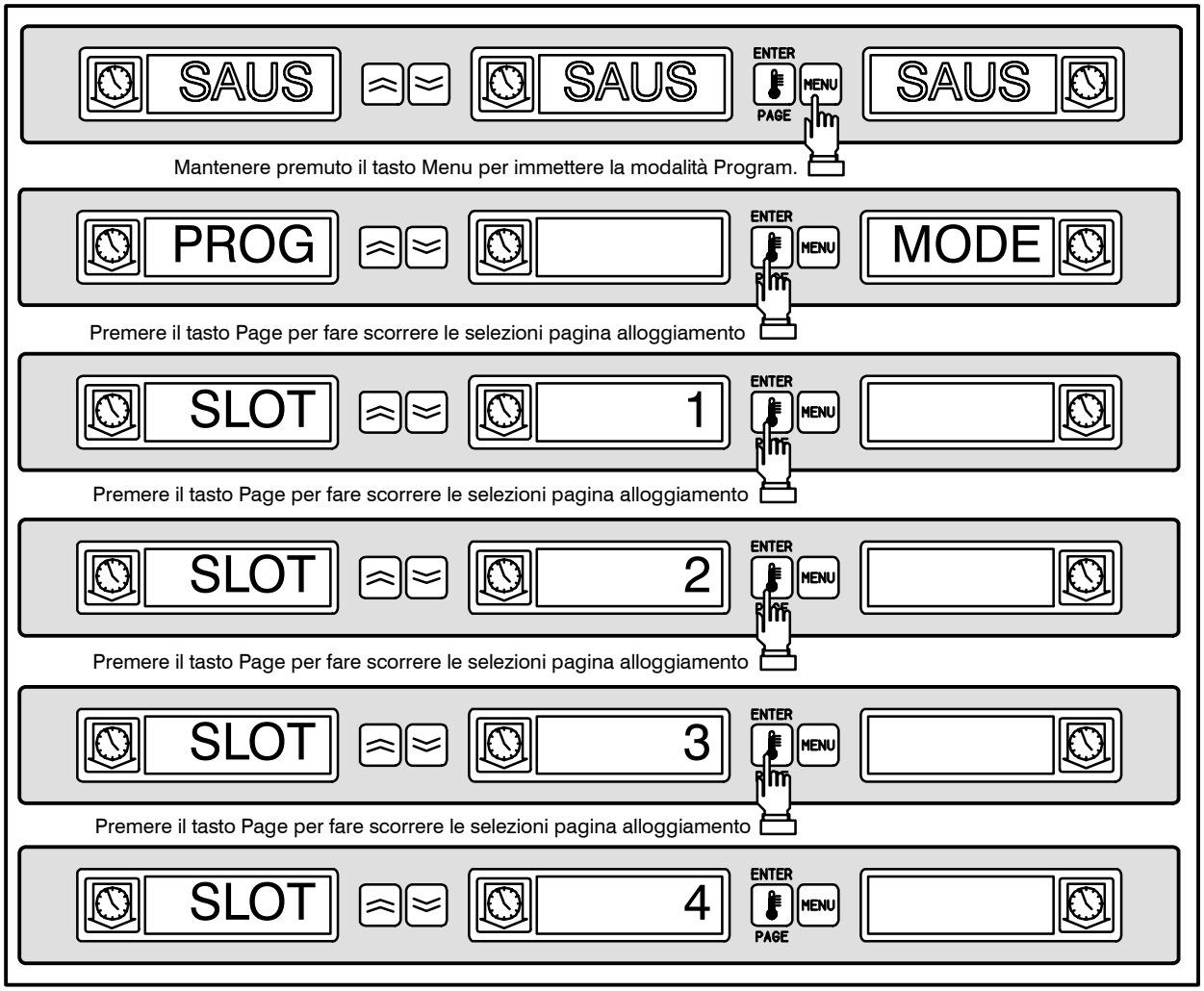


Figura 13

Selezione prodotto per ogni alloggiamento

Selezione pasto e posizione del vassoio

1. Premere il tasto MENU per fare scorrere il pasto e la posizione del vassoio nel display di sinistra ed in quello centrale. La selezione prodotto corrente è indicata nel display di destra.

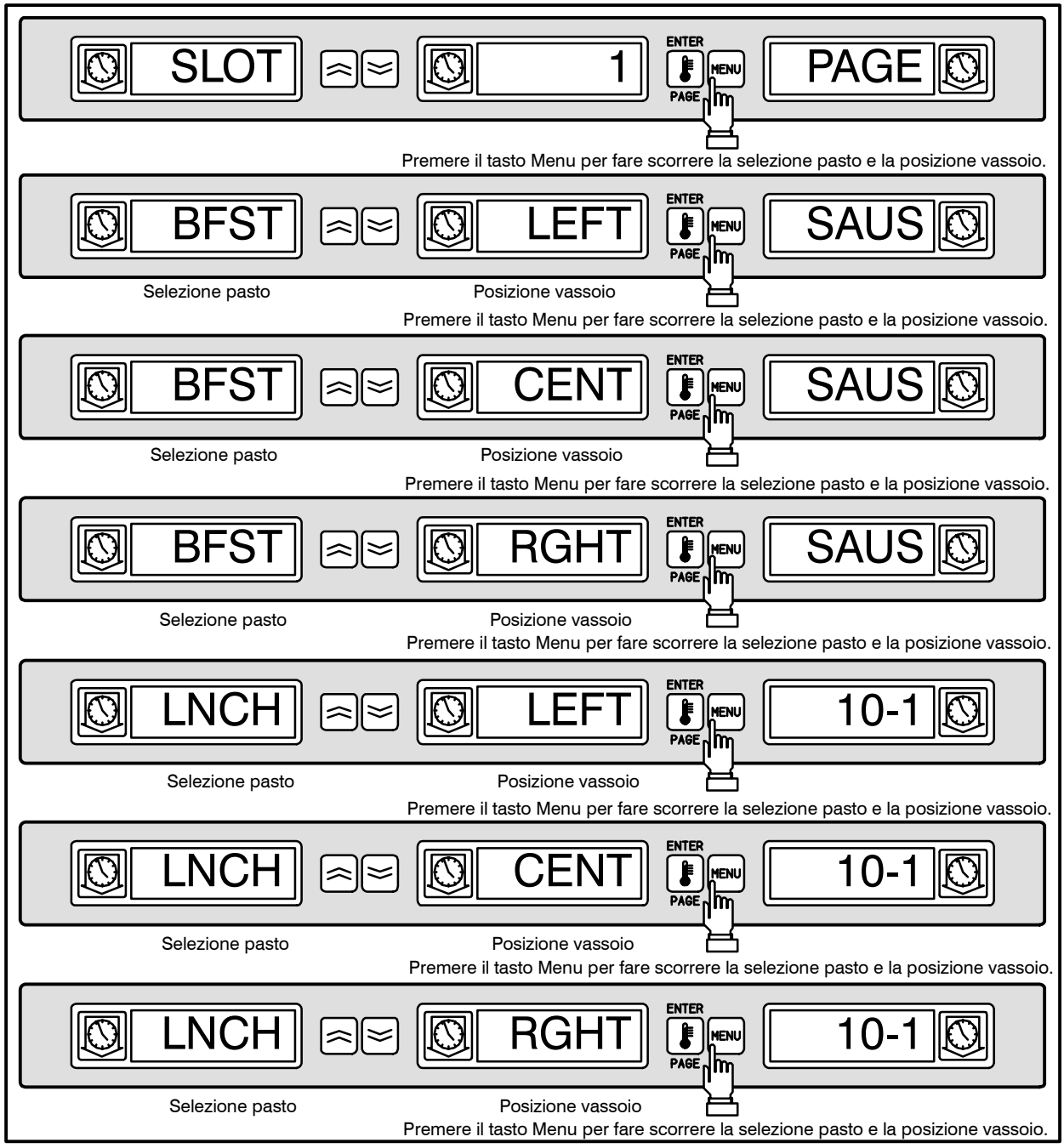


Figura 14

Funzionamento

Selezione prodotto per ogni alloggiamento

Per immettere la selezione prodotto

1. Premere i tasti freccia SU/GIÙ per fare scorrere le selezioni prodotto disponibili per ogni pasto e posizione del vassoio.

La selezione prodotto relativa alla posizione vassoio a sinistra di ogni pasto determina la temperatura di conservazione relativa all'alloggiamento. Solo i prodotti della selezione prodotti all'estrema sinistra che abbiano una temperatura di conservazione compresa entro i 2,8°C (5°F) saranno visualizzati per la selezione nella posizione vassoio centrale e a destra. Nel caso in cui sia stata modificata la selezione del prodotto all'estrema sinistra, sarà necessario immettere nuovamente le posizioni di centro e di destra. Se la selezione prodotto relativa ad un timer attivato è stata modificata, il timer verrà automaticamente resettato.

Per uscire dalla modalità Program

1. Mantenere premuto per cinque secondi il tasto MENU.

   NOTA: Il dispositivo di controllo uscirà automaticamente dalla modalità Program se entro cinque minuti non sarà effettuata nessuna immissione.

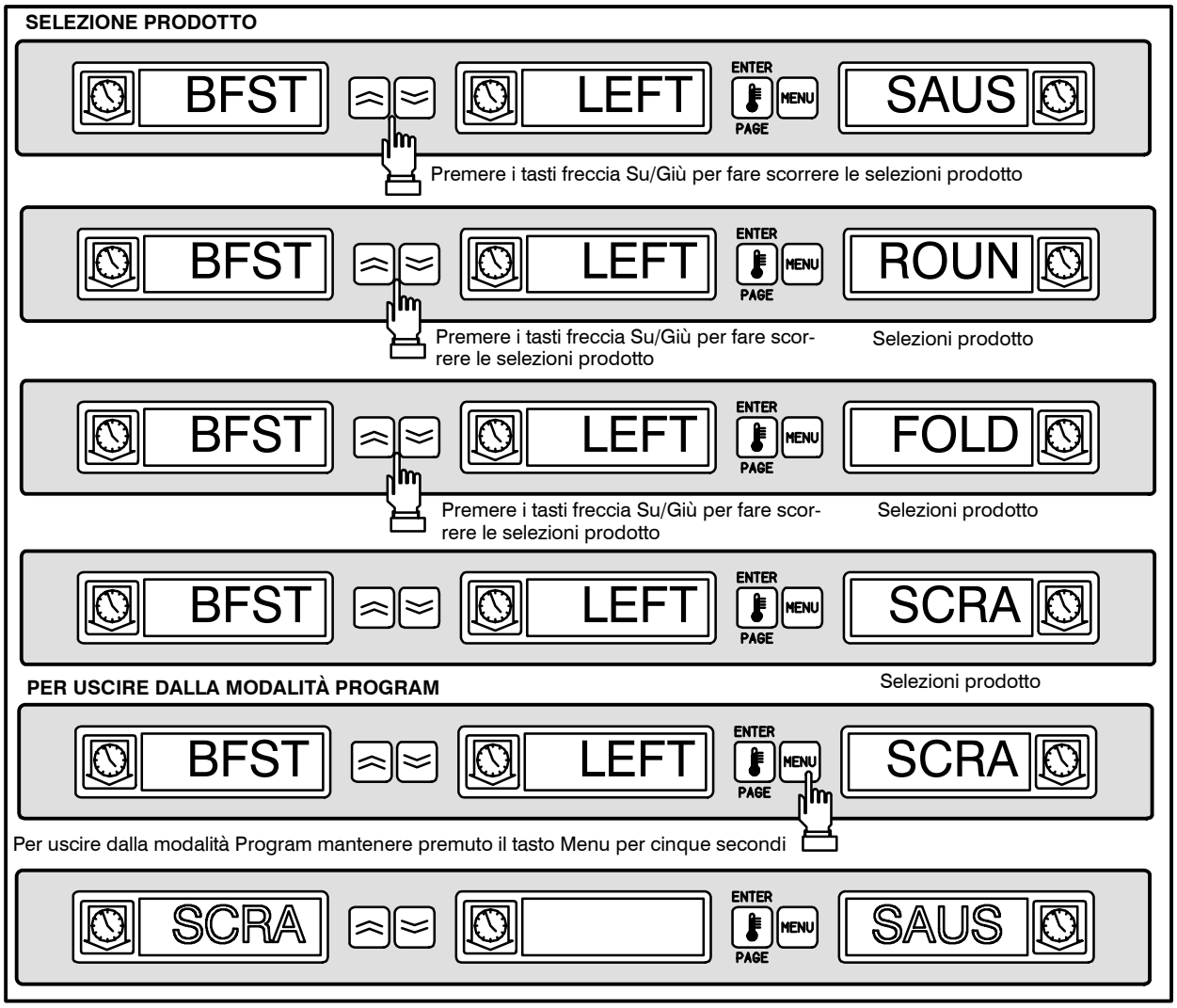
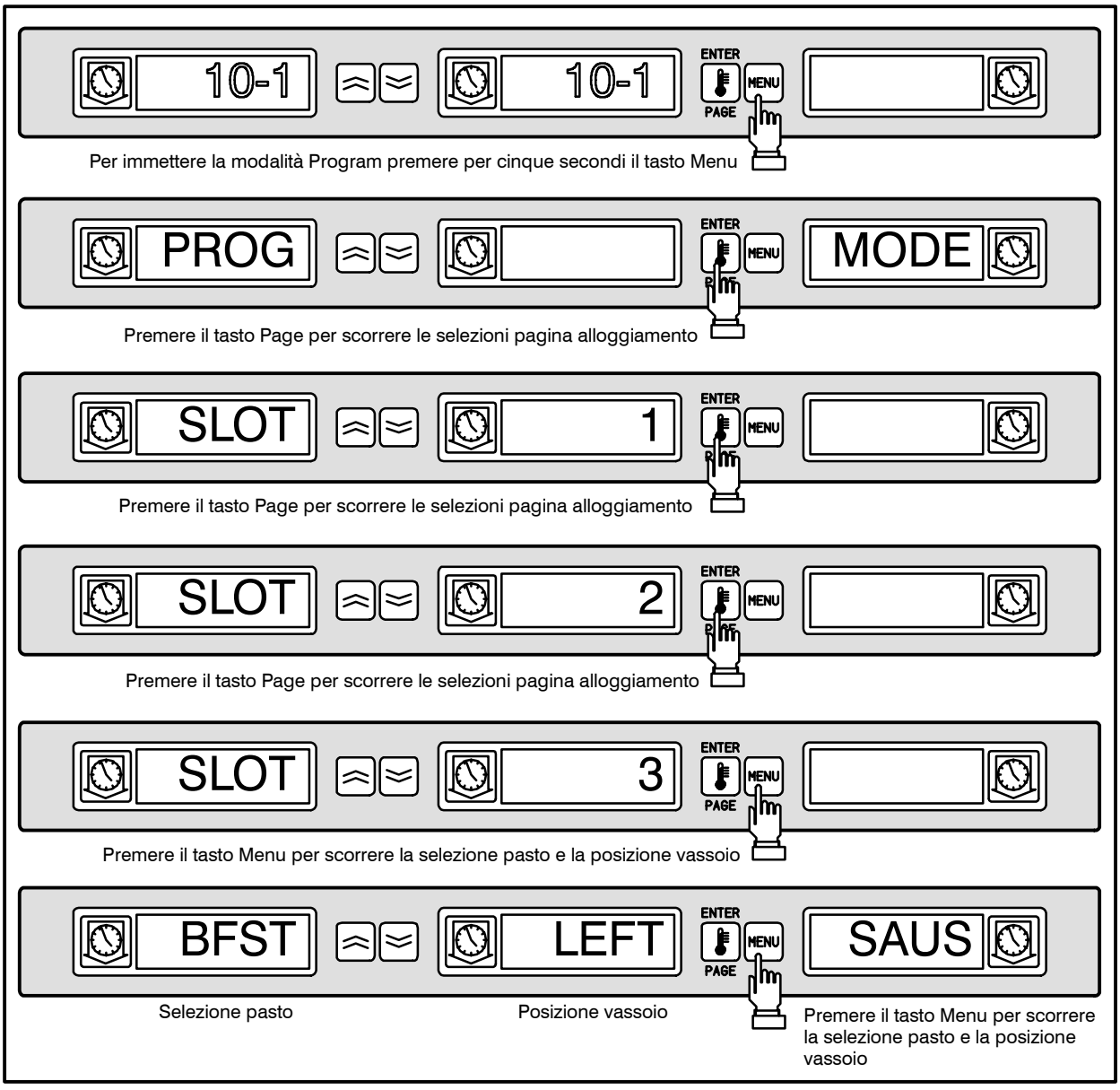


Figura 15

Selezione prodotto per ogni alloggiamento

Esempio di modifica selezione prodotto

Nel presente esempio, la selezione prodotto Lunch viene modificata nella posizione sinistra dell'alloggiamento 3 da 10–1 a NUGG (bocconcini di pollo). Nel caso in cui la temperatura di mantenimento dei bocconcini di pollo sia diversa rispetto a 10–1, le selezioni prodotto a destra ed al centro saranno cancellate. Solo i prodotti, appartenenti alla selezione prodotto di sinistra, che abbiano una temperatura di conservazione compresa entro i 2,8°C (5°F) potranno essere immessi per la posizione di destra e di centro.



Funzionamento

Selezione prodotto per ogni alloggiamento

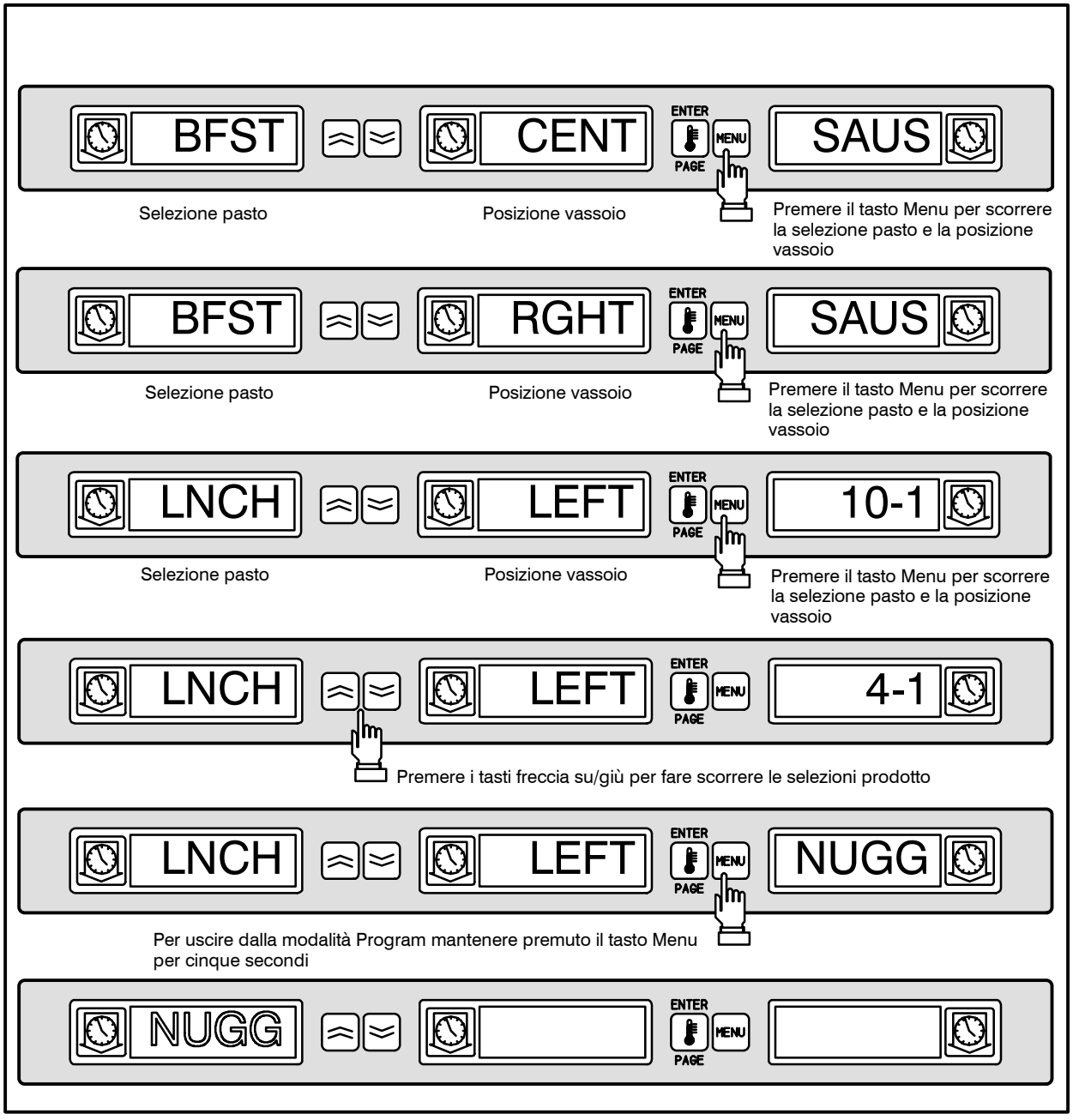


Figura 16

Immissione e modifica dei dati relativi al prodotto

La modifica o l'immissione di nuove selezioni prodotto, del tempo di conservazione e dell'impostazione delle temperature sono funzioni protette da password.

Per immettere la password

1. Mantenere premuto il tasto MENU per cinque secondi. Sul display verrà visualizzata la scritta *PROG MODE*.
2. Premere il tasto PAGE per fare scorrere fino a *VIEW PAGE* (Visualizza pagina).
3. Premere il tasto MENU per selezionare il blocco di sicurezza, *SECR LOCK*. Utilizzare i tasti freccia Su e Giù per immettere il codice di sicurezza 1 2 3.

Per immettere un nuovo prodotto è necessario immettere:

- Il nome del prodotto,
- Il tempo di conservazione,
- La temperatura di conservazione compresa tra 13–121°C (55–250°F),
- La selezione pasto

Nel seguente esempio viene immesso un nuovo prodotto chiamato XXY, con un tempo di conservazione di 25 minuti ed una temperatura di mantenimento di 82°C (180°F).

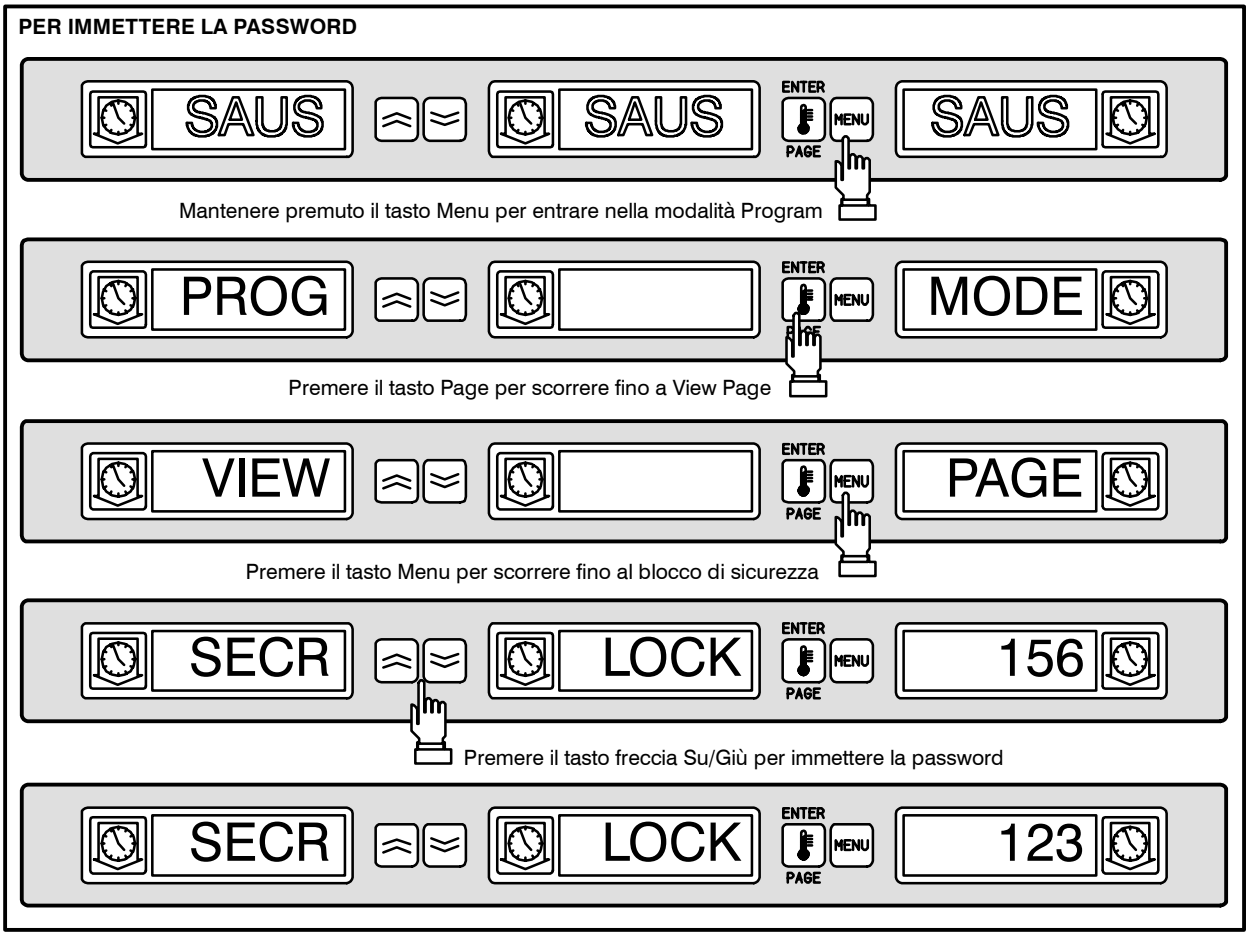


Figura 17

Immissione e modifica dei dati relativi al prodotto

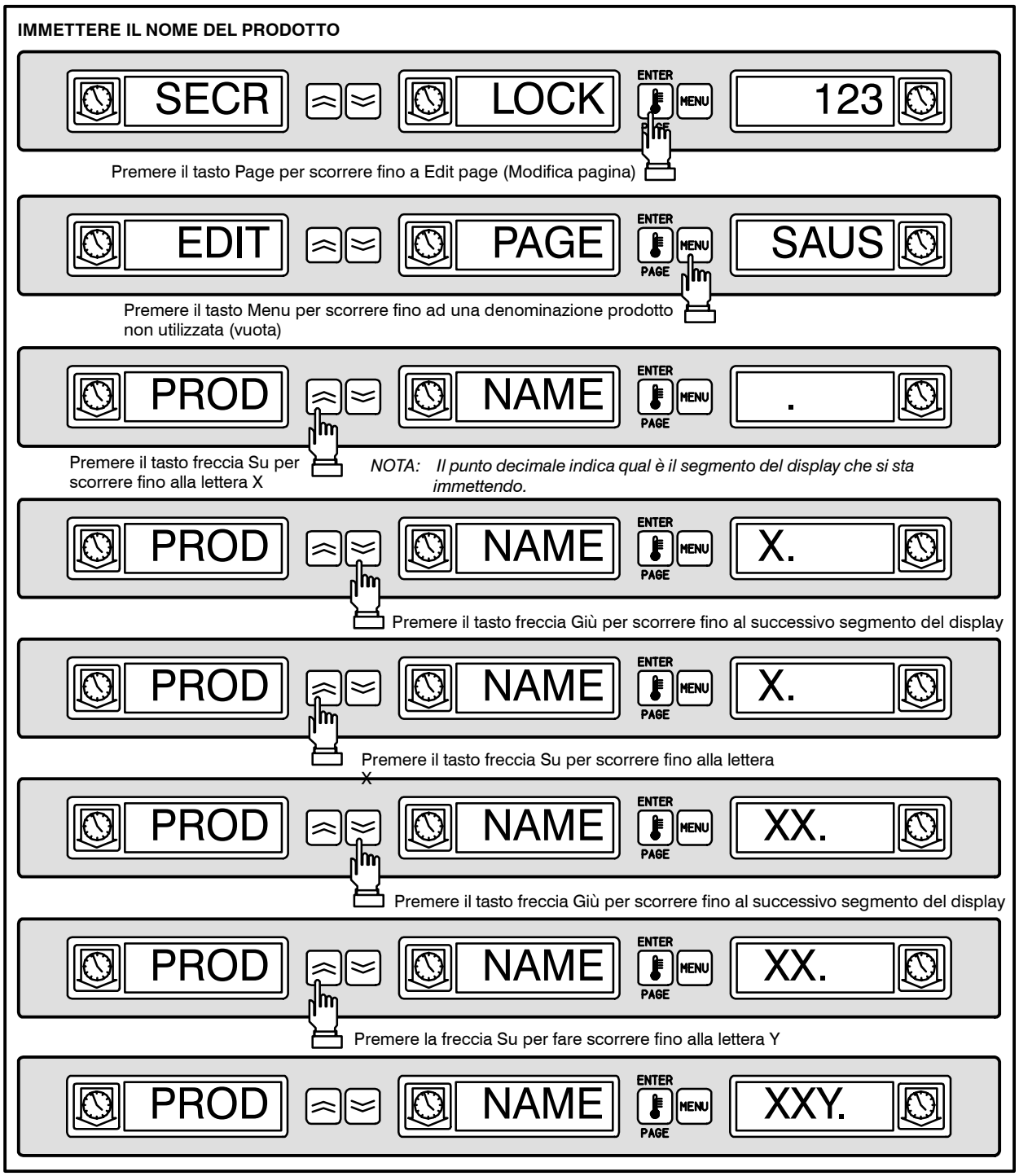

IMMETTERE IL NOME DEL PRODOTTO
SECR
LOCK
ENTER
MENU
PAGE
123
Premere il tasto Page per scorrere fino a Edit page (Modifica pagina)
EDIT
PAGE
SAUS
Premere il tasto Menu per scorrere fino ad una denominazione prodotto non utilizzata (vuota)
PROD
NAME
.
Premere il tasto freccia Su per scorrere fino alla lettera X
NOTA: Il punto decimale indica qual è il segmento del display che si sta immettendo.
X.
Premere il tasto freccia Giù per scorrere fino al successivo segmento del display
Premere il tasto freccia Su per scorrere fino alla lettera X
XX.
Premere il tasto freccia Giù per scorrere fino al successivo segmento del display
Premere la freccia Su per fare scorrere fino alla lettera Y
XXY.

Figura 18

Immissione e modifica dei dati relativi al prodotto

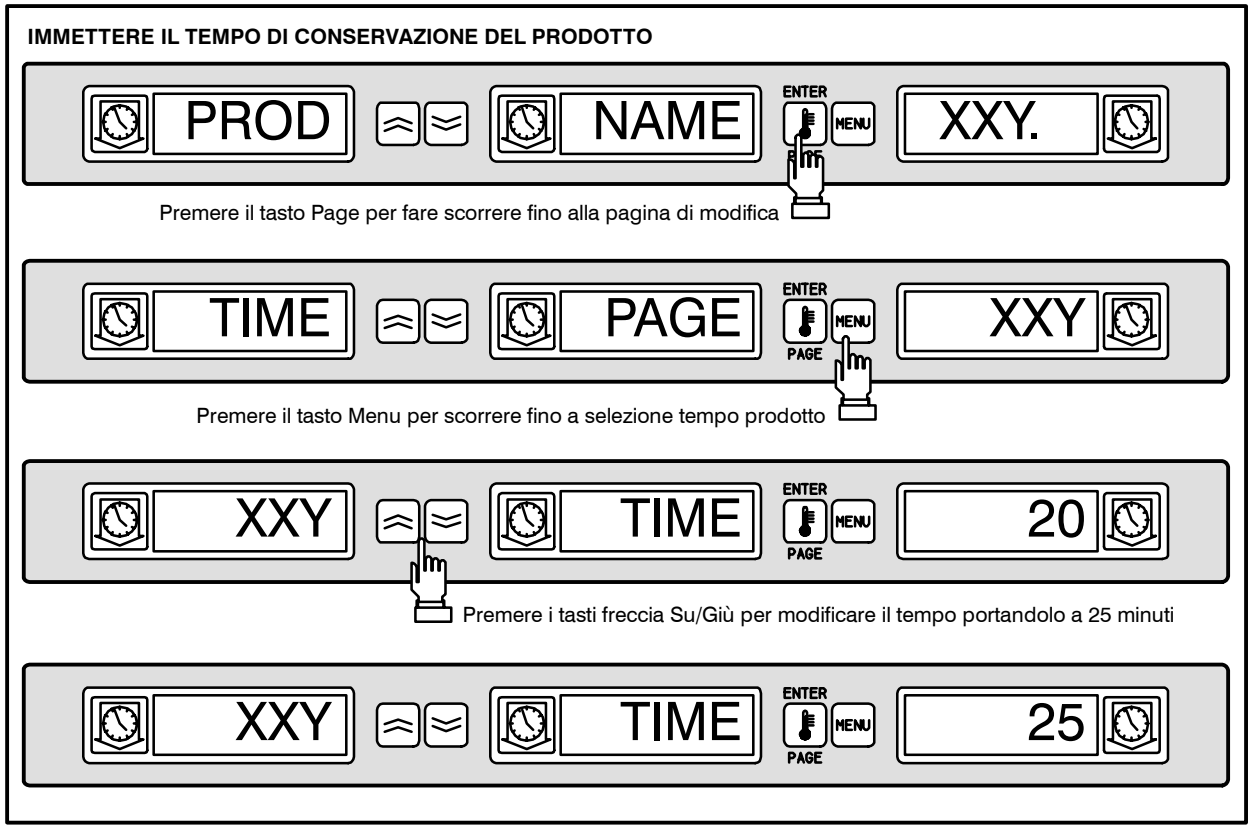


Figura 19

Funzionamento

Immissione e modifica dei dati relativi al prodotto

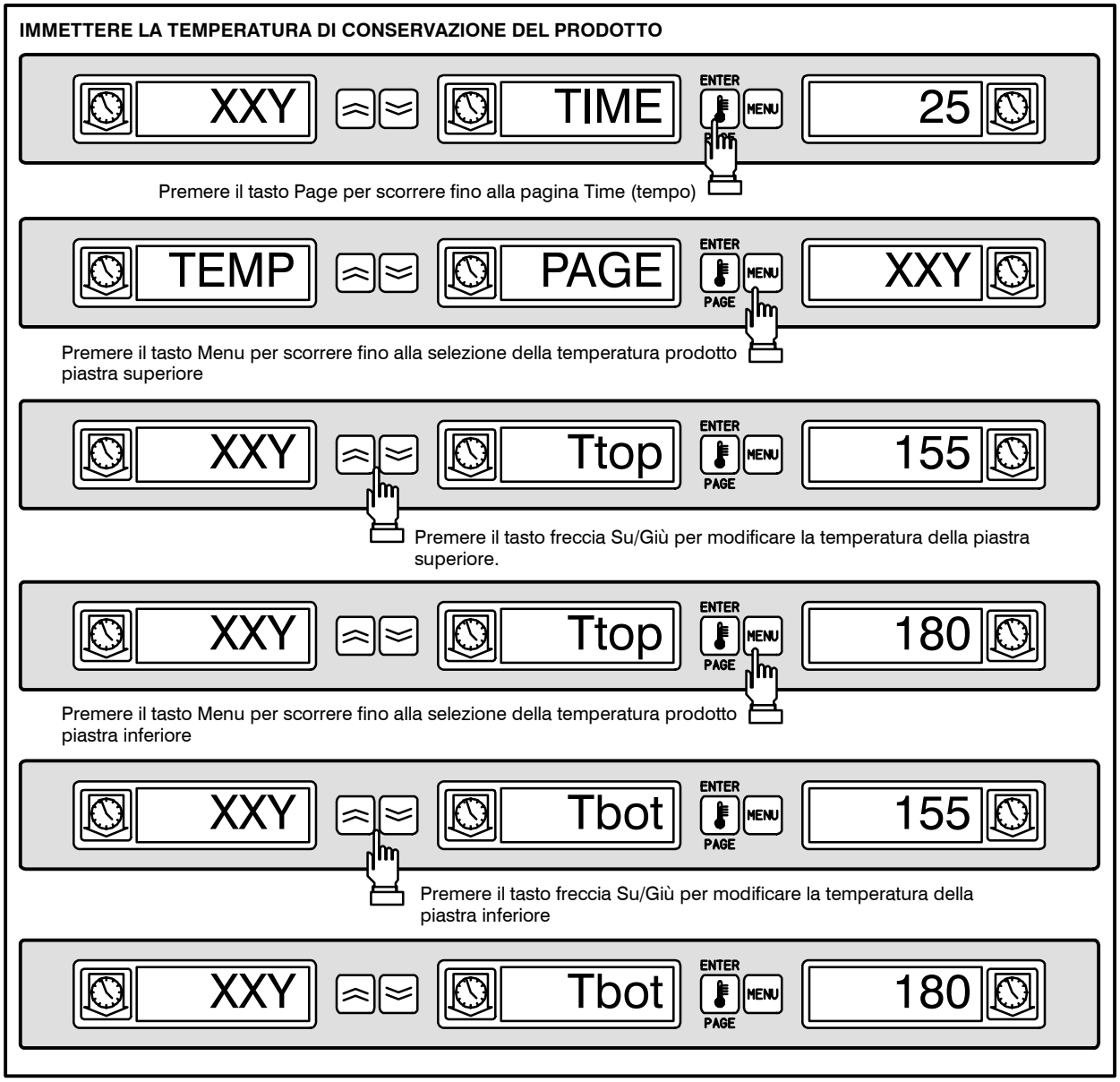

IMMETTERE LA TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO
XXY
TIME
ENTER
MENU
PAGE
25
Premere il tasto Page per scorrere fino alla pagina Time (tempo)
TEMP
PAGE
XXY
Premere il tasto Menu per scorrere fino alla selezione della temperatura prodotto piastra superiore
Ttop
155
Premere il tasto freccia Su/Giù per modificare la temperatura della piastra superiore.
180
Premere il tasto Menu per scorrere fino alla selezione della temperatura prodotto piastra inferiore
Tbot
Premere il tasto freccia Su/Giù per modificare la temperatura della piastra inferiore

Figura 20

Immissione e modifica dei dati relativi al prodotto

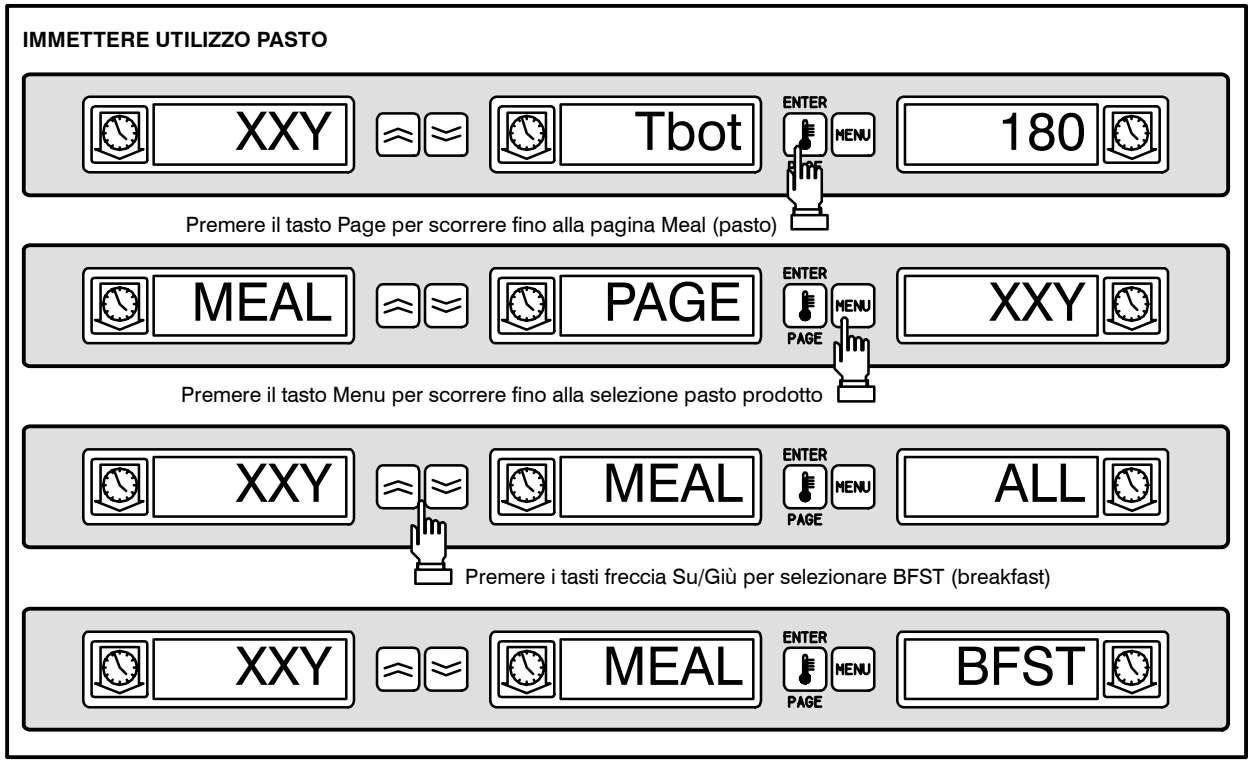


Figura 21

Funzione More Product Prompt Time (tempo richiesta cottura ulteriore)

Per ogni tipo di prodotto potrà essere immesso un tempo di cottura supplementare che avviserà l'operatore di cuocere ulteriormente il prodotto prima che il tempo di conservazione raggiunga il valore 0. Quando il timer del prodotto raggiunge il tempo di cottura verrà attivato un segnale acustico per tre secondi e sul display verranno visualizzati alternativamente i messaggi *PRODUCT NAME* (Nome prodotto), *TIMER TIME* (Tempo timer), *COOK MORE* (cottura supplementare) fino a che il timer non indica che il tempo è scaduto. Se risultano attivi più di un vassoio di un tipo di prodotto, l'allarme cottura supplementare non verrà attivato fino a quando tutti i timer attivi non abbiano raggiunto il tempo di cottura. Se una posizione indica *COOK MORE* ed un altro timer dello stesso prodotto è stato attivato, il messaggio *COOK MORE* verrà cancellato. Durante il passaggio dal breakfast al lunch il messaggio *COOK MORE* è disattivato. Utilizzare la procedura seguente per modificare o immettere il tempo di cottura di una selezione prodotto.

1. Mantenere premuto il tasto Menu per 5 secondi.
2. Premere il tasto Page per scorrere e visualizzare la pagina.
3. Premere il tasto Menu per scorrere fino al blocco di sicurezza.
4. Premere i tasti freccia Su e Giù per immettere il codice di sicurezza: 3 3 1.
5. Premere il tasto Page per scorrere fino alla pagina cottura.
6. Premere il tasto menu per scorrere fino alla selezione prodotto.
7. Premere i tasti freccia Su e Giù per aumentare o diminuire il tempo di richiesta (espresso in minuti) per cuocere ulteriormente il prodotto.
8. Una volta completata la procedura, mantenere premuto per 5 secondi il tasto Menu per tornare al funzionamento normale.

VALORI STANDARD PER IL TEMPO DI RICHIESTASELEZIONE

NOMI MEMORIZZATI			Descrizione	Impostazioni disponibili	Livello accesso
Sinistra	Centro	Destra*			
COOK	PAGE		Pagina Cook (cottura)		
SAUS	COOK	4	Tempo cottura Prodotto 1	0–30 Minuti	3
ROUN	COOK	4	Tempo cottura Prodotto 2	0–30 Minuti	3
FOLD	COOK	3	Tempo cottura Prodotto 3	0–30 Minuti	3
SCRA	COOK	3	Tempo cottura Prodotto 4	0–30 Minuti	3
RBAC	COOK	0	Tempo cottura Prodotto 5	0–30 Minuti	3
CBAC	COOK	1	Tempo cottura Prodotto 6	0–30 Minuti	3
MUFF	COOK	3	Tempo cottura Prodotto 7	0–30 Minuti	3
BISC	COOK	22	Tempo cottura Prodotto 8	0–30 Minuti	3
BURR	COOK	0	Tempo cottura Prodotto 9	0–30 Minuti	3
10–1	COOK	2	Tempo cottura Prodotto10	0–30 Minuti	3
4–1	COOK	4	Tempo cottura Prodotto11	0–30 Minuti	3
GRCK	COOK	5	Tempo cottura Prodotto12	0–30 Minuti	3
NUGG	COOK	5	Tempo cottura Prodotto13	0–30 Minuti	3
FISH	COOK	5	Tempo cottura Prodotto14	0–30 Minuti	3
McCK	COOK	7	Tempo cottura Prodotto15	0–30 Minuti	3

NOTA: Il display di destra fornisce i tempi espressi in minuti.

Regolazione del display

Modifica tempo sul display

È possibile modificare l'intervallo di tempo entro cui un timer attivo visualizza la selezione prodotto ed il tempo di conservazione procedendo come segue:

1. Mantenere premuto il tasto MENU per cinque secondi.
2. Premere il tasto PAGE per scorrere fino a *VIEW PAGE.*
3. Premere il tasto MENU per scorrere fino al blocco di sicurezza, *SCR LOCK*.
4. Premere i tasti freccia SU e GIÙ per immettere il codice di sicurezza 1 2 3.
5. Premere il tasto MENU per scorrere fino al tempo di visualizzazione prodotto, *PROD TIME*.
6. Premere il tasto freccia SU e GIÙ per modificare il tempo di visualizzazione prodotto.
7. Premere il tasto MENU per scorrere fino al tempo di visualizzazione timer, *TIMR TIME*.
8. Premere i tasti freccia SU e GIÙ per modificare il tempo di visualizzazione timer.
9. Mantenere premuto per cinque secondi il tasto MENU per tornare al normale funzionamento.

Conversione dei °F in °C

La seguente procedura serve a modificare l'unità di misura della temperatura passando dai °F ai °C.

NOTA: La UHC è stata programmata dalla ditta produttrice in base all'unità di misura della temperatura ritenuta adeguata. Per modificare l'unità di misura è necessario accedere al livello 3 di programmazione. Nel caso in cui si desiderasse modificare l'unità di misura della temperatura si prega di contattare il servizio di assistenza presente in loco.

1. Mantenere premuto il tasto MENU per cinque secondi.
2. Premere il tasto PAGE per scorrere fino a *VIEW PAGE*..
3. Premere il tasto MENU per scorrere fino al blocco di sicurezza, *SCR LOCK*.
4. Premere i tasti freccia SU e GIÙ per immettere il codice di sicurezza.
5. Premere il tasto MENU per scorrere fino alle unità visualizzate.
6. Premere i tasti freccia SU e GIÙ per effettuare il passaggio dai °F ai °C.
7. Mantenere premuto il tasto MENU per cinque secondi per tornare al funzionamento normale.

Modifica dell'intensità del display

È possibile regolare la luminosità dei tre livelli di intensità utilizzati per lo stato prodotto, procedendo come segue:

1. Mantenere premuto il tasto MENU per cinque secondi.
2. Premere il tasto PAGE per scorrere fino a *VIEW PAGE*.
3. Premere il tasto MENU per scorrere fino al blocco di sicurezza, *SCR LOCK*.
4. Premere i tasti freccia SU e GIÙ per immettere il codice di sicurezza 1 2 3.
5. Premere il tasto MENU per scorrere fino al livello di intensità del display. Sul display viene visualizzata la scritta *DISP IntX*. Esistono tre livelli di intensità del display.

Livello #	Display	Intervallo	Valore standard
1 (molto scuro)	Int1	10–25	10
2 (medio)	Int2	10–25	10
3 (molto luminoso)	Int3	67-100	100

6. Premere i tasti freccia SU e GIÙ per modificare il livello di intensità.
7. Mantenere premuto il tasto MENU per tornare al normale funzionamento.

Funzionamento

Consigli utili e Menu

Per un corretto funzionamento della UHC è importante ottenere il giusto livello di calore e di umidità. La camera calda non è dotata di porte. I vassoi fungono da porte per cui è necessario che vengano posizionati in maniera corretta. I vassoi devono essere inseriti fino a che non viene raggiunta la linea di arresto, che è chiaramente indicata sulla maniglia di tutti i tre tipi di vassoio.

Alloggiamenti prodotto

La UHC è dotata di quattro alloggiamenti, ognuno dei quali è in grado di contenere fino a tre vassoi.

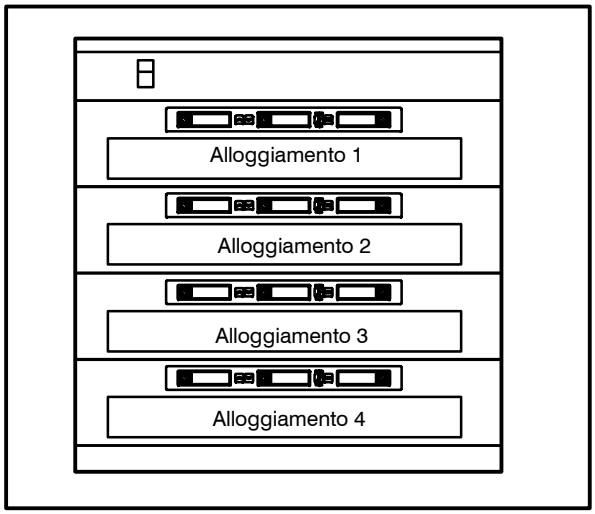


Figura 22

Prodotti fritti

Il vassoio per le briciole di dimensioni pari a ½ dotato di griglia di cottura è stato studiato per tutti i prodotti fritti.

- Il prodotto deve essere posto sulla griglia di cottura che si trova nel vassoio raccoglibriciole.
- Nel caso di prodotti fritti, se si sta utilizzando la griglia di cottura non sono necessari i rivestimenti per vassoi della UHC.

Prodotti cotti al forno

Il vassoio di grandezza normale è stato studiato per tutti i prodotti cotti al forno come panini e muffin.

- Con il vassoio di grandezza normale utilizzare un rivestimento per vassoi della UHC.
- Dopo aver estratto i panini dal forno, rimuovere l'involucro ed aprire la scatola di cartone. Fare scivolare i panini sul rivestimento del vassoio.
- I vassoi di grandezza normale sono in grado di contenere fino a 30 panini congelati, 20 biscotti irregolari o 20 muffin.

Prodotti cotti alla griglia

Il vassoio da 1/3 è stato studiato per tutti i prodotti da cuocere alla griglia.

- I prodotti non devono essere messi a scolare quando vengono prelevati dalla griglia.
- Con il vassoio da 1/3 è necessario utilizzare un rivestimento per vassoi UHC.
- Quando vengono posizionati nel vassoio da 1/3 i prodotti devono essere impilati. È possibile impilare, fino a sei strati, 10:1 e ruote di salsicce. Le uova (ad eccezione di quelle strapazzate), il pollo alla griglia e 4:1 pasticci di carne possono essere impilati fino a tre strati.
- Il prodotto va posto al centro del vassoio.

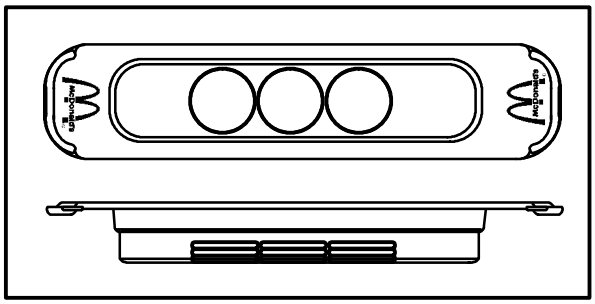


Figura 23

Consigli utili e Menu

Qui di seguito sono riportate delle copie delle tabelle di controllo della produzione per il Breakfast e per i menu normali. Le tabelle laminate possono essere ordinate attraverso la O'Brien Budd, Inc. I numeri d'ordine sono:

- Scheda Breakfast UHC #MCD 63102
- Scheda Menu Normale UHC #MDC 63102A

Il volume Ultra high deve essere utilizzato quando le griglie e le friggitrici sono state impostate in maniera tale da consentire la cottura di tutti i prodotti che è possibile inserire in un vassoio nello stesso tempo. Ad esempio, un ristorante cucina due cicli di 9 tortini 10:1 nello stesso momento. In questo caso è possibile mettere i 18 tortini in un solo vassoio realizzando pile da sei.

Queste tabelle indicano quanti pezzi di ogni singolo prodotto del menu possono essere messi nello stesso vassoio.

WEEKEND	MENU NORMALE					
Dimensione vassoio consigliata/Pila consigliata	9 / 3	9 / 3	8 / 3	1 / 1	8 / 1	8 / 1
Volume Ultra High	18 / 6	15 / 3	15 / 3	1 / 1	10 / 1	14 / 1
Unità	Vassoi	Vassoi	# Pezzi	Sacchetti	# Pezzi	# Pezzi
Tempo	10:1	4:1	GRCK	NUGG	McCK	FISH

WEEKEND	MENU BREAKFAST							
Dimensioni vassoio consigliate/Pila consigliata	30 / 1	12 / 3	6 / 3	6 / 1	6 / 3	15 / 3	5 / 1	9 / 1
Volume Ultra High	30 / 1	24 / 6	18 / 3	6 / 1	18 / 3	30 / 3	20 / 1	9 / 1
Unità	Vassoi	Vassoi	Vassoi	Vassoi	Vassoi	Vassoi	Vassoi	Vassoi
Tempo	BISC	SAUS	FOLD	SCRA	ROUN	CBAC	MUFF	BURR

Funzionamento

Consigli utili e Menu

MENU LUCH (NORMALE)						
Prodotto	**Pila (max)**	**Numero vassoi (max)**	**Unità**	**Rivestimento**	**Tipo vassoio**	**Conservazione max.**
10:1	6	18	Vassoi	Sì	In plastica da 1/3	25
4:1	3	15	Vassoi	Sì	In plastica da 1/3	25
Pollo alla griglia De Luxe (Grilled Chicken Deluxe)	3	15	# Pezzi	Sì	In plastica da 1/3	30
Bocconcini di pollo (Nuggets)	1	1 Sacchetto	Sacchetti	No	In metallo da 1/2	20
Pollo croccante De Luxe (Crispy Chicken Deluxe)	1	10	# Pezzi	No	In metallo da 1/2	20
Filetti di pesce De Luxe (Fish Fillet Deluxe)	1	12	# Pezzi	No	In metallo da 1/2	30

NOTA: Tutti i prodotti si riferiscono al tempo di conservazione massimo nella UHC. Tutti i prodotti possono essere conservati per altri 10 minuti nel contenitore da trasporto.

Consigli utili e Menu

BREAKFAST MENU						
Prodotto	**Pila (max.)**	**Numero vassoi (max.)**	**Unità**	**Rivestimento**	**Tipo vassoio**	**Tempo mantenimento Max.**
Biscott	1	30	Vassoi	Sì	Normalein plastica	***50
Salsicce	6	24	Vassoi	Sì	Da 1/3, in plastica	60
Frittata	3	18	Vassoi	Sì	Da 1/3, in plastica	20
Uova strapazzate	1	6	Vassoi	Sì	Da 1/3, in plastica	20
Uova al tegame	3	18	Vassoi	Sì	Da 1/3, in plastica	20
Pancetta	3	30 (10 file da 3 sovrapposti)	Vassoi	Sì	Da 1/3, in plastica	*60
Muffin	1	20	Vassoi	Sì	Normalein plastica	20
Burritos mix/rollé	1	1 strato 9 infornate singole burrito	Strato/ vassoio	No	Da 1/3, in plastica	**30/20

NOTA: Tutti i prodotti si riferiscono al massimo tempo di mantenimento nella UHC. Tutti i prodotti possono essere mantenuti per altri 10 minuti in un contenitore da trasporto.

* *I tempi sono riferiti esclusivamente alla UHC. La camera Carter Hoffman è ancora a 90 minuti.*

** *Non è possibile conservare il Burrito mix nella camera Carter Hoffman.*

*** *Stiamo collaudando la possibilità di aumentare il tempo di conservazione portandolo da 50 a 60.*

Manutenzione

Pulizia e manutenzione preventiva

PULIZIA GIORNALIERA

1. Alla fine di un giorno lavorativo, portare l'unità in modalità Clean. Vedi pag. 183
2. Rimuovere tutti i vassoi di plastica e di metallo. Mettere i vassoi nel lavello per sottoporli a pulizia.

   Lavare i vassoi immergendoli in una soluzione calda **McD All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** nella proporzione indicata dal dosatore del lavello o aggiungendo 0.3 fl. oz. di **McD APSC (HSC)** per ogni gallone di soluzione.

   Risciacquare i vassoi sotto l'acqua calda.

   Sterilizzare i vassoi immergendoli per almeno un minuto nella soluzione **McD Sink Sanitizer (HCS)**, (1 confezione per 10 galloni di acqua) o nella soluzione **McD Sanitizer (HCS)** (4 confezioni per 10 galloni di acqua).

   Togliere i vassoi dalla soluzione sterilizzante e lasciare asciugare all'aria.

   NOTA: NON utilizzare la soluzione MCD Sink Sanitizer (HCS) per pulire la parte esterna della UHC.
3. Lasciare raffreddare l'unità fino a quando non appare sul display la scritta *SAFE TO CLN*. Per rimuovere qualsiasi residuo dalla superficie dell'alloggiamento, utilizzare la spazzola per la pulizia camera.

   NOTA: Per pulire i ripiani della camera NON utilizzare alcuno strumento diverso dalla spazzola per la pulizia camera. Le spazzole di metallo, i panni abrasivi o i raschietti metallici potrebbero provocare danni permanenti alla superficie dell'alloggiamento.
4. Servendosi della spazzola per la pulizia camera rimuovere tutte le particelle residue, spingendole verso l'estremità opposta della camera.
5. Avvolgere un panno imbevuto di soluzione **McD APSC (HCS**) intorno alla spazzola per la pulizia camera. Utilizzare tale panno per assorbire il grasso in eccesso dai ripiani, dal pannello di controllo e dalla parte inferiore dell'unità.
6. Pulire tutte le superfici esterne della camera con un panno pulito e sterilizzato che sia stato imbevuto nella **McD APSC (HCS)**.

⚠ ATTENZIONE!!

NON usare alcun detergente diverso dal McD APSC (HCS). L'utilizzo di altri prodotti potrebbe causare danni ai componenti di controllo.

MANUTENZIONE PREVENTIVA

La migliore misura di manutenzione preventiva consiste nella corretta installazione dell'apparecchiatura ed in un programma di pulizia regolare dell'unità.

Nel caso in cui si rendessero necessari interventi di manutenzione o di riparazione, contattare il Servizio di assistenza locale Blodgett.

Manutenzione settimanale

Verificare la taratura delle piastre riscaldate. Durante questa procedura, da eseguire al mattino, utilizzare il sensore di temperatura Atkins:

1. Accendere l'unità.
2. Volgersi verso la parte anteriore dell'unità. Posizionare la mano sul pannello di accesso sinistro per verificare il funzionamento dei motori. Se i motori sono in funzione l'aria dovrebbe essere in circolazione. Accertarsi che le feritoie per il passaggio dell'aria non siano ostruite da residui. In caso di ostruzione, utilizzare la spazzola in dotazione per raschiare e rimuovere i residui.
3. Lasciare che ogni ripiano si stabilizzi alla temperatura di mantenimento (circa 20 minuti). Far scivolare il sensore all'interno della cavità fino al centro della piastra.
4. Attendere tre minuti per consentire al sensore di stabilizzarsi su di una determinata temperatura e procedere alla lettura della temperatura utilizzando il sensore temperatura tarato. Se la temperatura presenta uno scostamento superiore ai ±3°C (5°F) rispetto al punto di regolazione, contattare il servizio di assistenza Blodgett.

⚠ ATTENZIONE!!

Prima di eseguire eventuali interventi di manutenzione o di pulizia, è necessario scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

Manual de Instalação e de Funcionamento para a Câmara de Permanência Universal

Introdução

Descrição

A Câmara de Permanência Universal Blodgett é um aparelho de permanência a curto prazo, destinado a manter a frescura de uma variedade de produtos alimentares. A CPU contém quatro aberturas para produtos que podem ser controladas individualmente. Os painéis de controlo encontram–se acima de cada abertura, à frente e atrás da Câmara. Todas as selecções do modo de funcionamento podem ser efectuadas nos ecrãs frontal ou traseiro.

Interruptor de alimentação – controla a alimentação de potência para a Câmara.

Abertura para produtos – cada abertura suporta até três tabuleiros de produtos.

Painel de controlo – indica a selecção de tempo de permanência e do produto para cada posição do tabuleiro.

Tabuleiro de produtos de tamanho 1/3 – para todos os produtos grelhados (carne, ovos, frango). Este tabuleiro conserva a humidade do produto.

Tabuleiro para migalhas de tamanho 1/2 com Grelha – para produtos assados (frango estaladiço, panadinhos, peitos de galinha panados). O tabuleiro impede a queda de migalhas assadas nas grelhas. Permite a evaporação da humidade, deixando os produtos estaladiços.

Tabuleiro de produtos de tamanho grande – para produtos de panificação (bolachas e queques). Este tabuleiro permite a evaporação de apenas uma pequena quantidade de humidade.

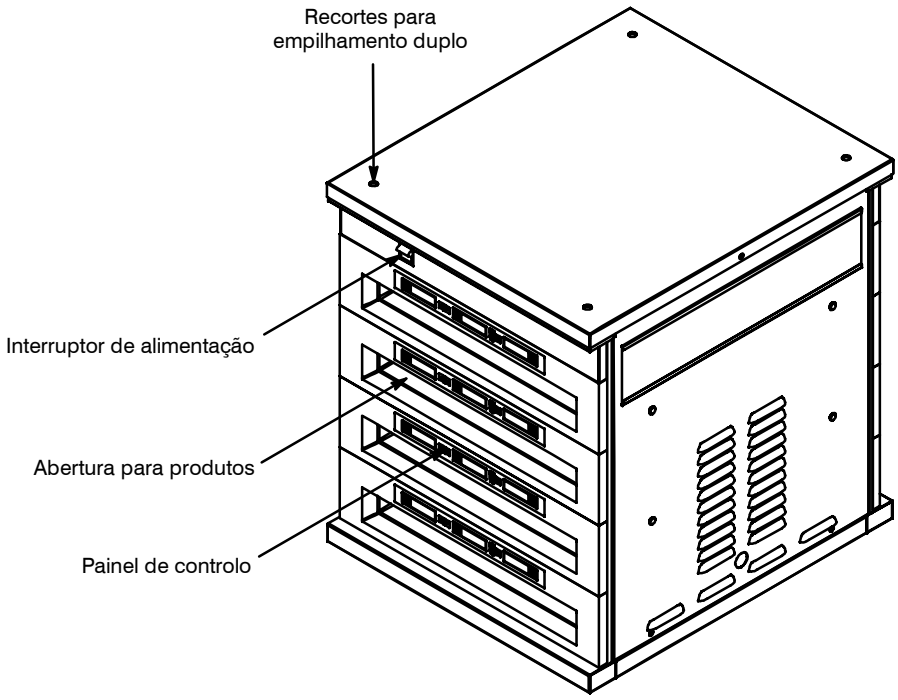


Figura 1

Entrega e Localização

ENTREGA E INSPECÇÃO

Todas as câmaras de permanência Blodgett são transportadas em embalagens seguras, que previnem quaisquer danos causados pelo transporte. No acto da entrega da sua nova unidade:

- Inspeccione a embalagem de transporte, de forma a detectar danos exteriores. Qualquer indício de danos deve ser registado no recibo de entrega e assinado pelo transportador.
- Desembale a unidade e verifique se esta apresenta danos interiores. Os transportadores aceitam reclamações por danos ocultos, se estes forem devidamente notificados no prazo de quinze dias após a entrega e se a embalagem de transporte for conservada para inspecção.

A Empresa de Fornos Blodgett não assume a responsabilidade por qualquer perda ou danos ocorridos durante a distribuição. O transportador é o único responsável pela entrega em boas condições, após ter sido acordado o transporte. Contudo, estamos preparados para auxiliá--lo, se for necessário preencher um formulário de reclamação.

Cada Câmara de Permanência Universal é distribuída com o seguinte:

- Manual do equipamento
- Cartão PM
- Cassete de vídeo de formação
- Guia de referência rápida
- Escova de limpeza

Nesta altura, queira preencher e devolver o cartão da Remessa do Serviço distribuído com o forno.

LOCALIZAÇÃO

Para a instalação correcta, tem de dispor das seguintes dimensões:

- Parte lateral do corpo da Câmara – 56 cm (22")
- Parte traseira do corpo da Câmara – 64 cm (25")

Instalação

Montagem

ENCAIXE DAS PERNAS

1. Vire a unidade sobre a parte lateral.
2. Aparafuse uma perna de 10 cm (4”) em cada um dos orifícios localizados perto dos cantos, no fundo da CPU. Ver Figura 2.
3. Utilize uma ferramenta para apertar as porcas sextavadas no cimo de cada perna.
4. Coloque a unidade sobre as pernas.

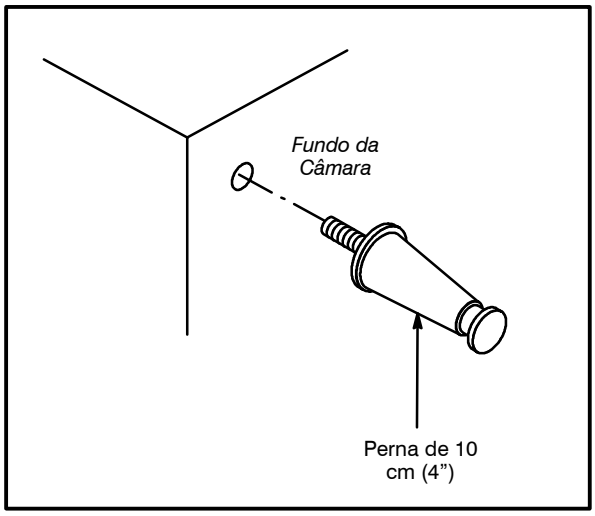


Figura 2

MONTAGEM DO SUPORTE

1. Coloque a unidade em cima da placa.
   NOTA: Certifique–se de que os rodízios de fecho se encontram virados para a frente da Câmara, ao lado do interruptor de alimentação.
2. Aparafuse os cantos da unidade ao suporte, a partir da superfície inferior do cimo do suporte, utilizando os parafusos de 3/8” x 5/8” fornecidos.

EMPILHAMENTO DUPLO

1. Retire os quatro recortes do cimo da unidade inferior.
2. Coloque a unidade superior em cima da unidade inferior.
3. Retire os painéis laterais da unidade inferior.
4. Aparafuse a unidade inferior à superior, utilizando os quatro parafusos longos de 3/8” x 5/8” fornecidos.
   NOTA: Os orifícios no fundo da unidade superior são idênticos aos orifícios para montagem das pernas. Os orifícios no cimo da unidade inferior são recortes.
5. Substitua os painéis laterais.

Montagem

MONTAGEM DE DUAS MESAS DUPLAS COM LEVANTADOR PARA CPU

A CPU pode ser montada sobre a mesa, de forma a permitir o acesso lateral duplo ou simples. Ver Figura 3.Para o acesso lateral duplo, a unidade deve estar centrada na mesa. Para o acesso lateral simples, a unidade deve ser montada de forma a ficar nivelada com a parte traseira da mesa.

Certifique–se de que tem suportes de montagem correctos para a sua configuração. Consulte a tabela seguinte.

Estilo de Montagem	Comprimento do Suporte
Acesso Lateral Duplo	Curta (15,5 cm, 6”)
Acesso Lateral Simples	Longa (31 cm, 12”)

NOTA: A instalação requer dois suportes por CPU.

1. Coloque a unidade no cimo do levantador da mesa dupla para CPU.
2. Alinhe o centro do orifício para cada suporte inferior com um orifício de montagem de perna, no fundo da unidade. Aparafuse dois suportes no fundo de cada CPU, usando os parafusos de 3/8” x 5/8” fornecidos. Certifique–se de que o ângulo formado pelo suporte se adequa à extremidade inferior da bancada. Ver Figura 3.

   Para Acesso Lateral Duplo

   Instale um suporte no canto frontal exterior de cada CPU. Instale o outro suporte no canto traseiro exterior de cada CPU.

   Para Acesso Lateral Simples

   Instale um suporte no canto frontal exterior de cada CPU. Instale o outro suporte no canto frontal interior de cada CPU.

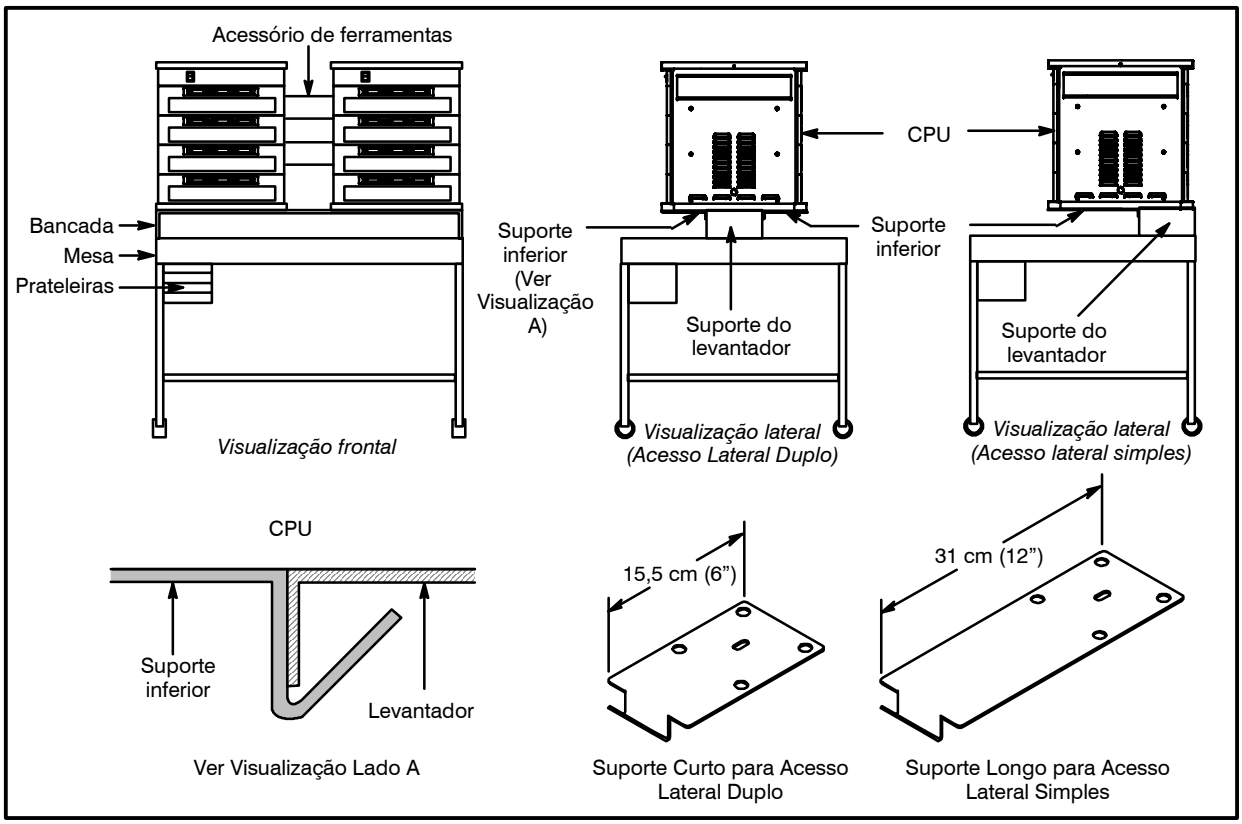


Figura 3

Instalação

Ligação Eléctrica e Arranque Inicial

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

NOTA: A ligação eléctrica deve ser efectuada apenas por um técnico qualificado.

NOTA: A ligação eléctrica deve cumprir com as normas e códigos nacionais e locais.

Os diagramas da rede eléctrica estão localizados no interior do painel lateral direito.

A CPU está equipada com uma ficha terra de três pinos, para protegê–lo contra o perigo de choques. Esta deve estar devidamente ligada a um receptáculo terra de três pinos. **NUNCA corte ou retire os pinos desta ficha.**

ARRANQUE INICIAL

1. Ligue a CPU à fonte de alimentação.
2. Carregue no interruptor para a posição ON (ligada). Todas as exibições de controlo ficarão iluminadas.
3. Regule a temperatura das aberturas. Estas devem demorar aproximadamente 15 minutos a aquecer, passando da temperatura ambiente para 68°C –(155°F), e aproximadamente 25 minutos a aquecer, passando da temperatura ambiente para 93°C (200°F).

A EMPRESA DE FORNOS BLODGETT NÃO ASSUME A RESPONSABILIDADE POR QUALQUER PERDA OU DANOS DECORRENTES DE INSTALAÇÃO INCORRECTA.

KW/ Secção	Voltagem	Fase	Frequência (Hz)	Carga Máx.	
				L1	N
2.3–3.5	208–240	1N	50/60	12–15	12–15

Informação de Segurança

A INFORMAÇÃO CONSTANTE DESTA SECÇÃO DIRIGE–SE APENAS A PESSOAL QUALIFICADO, ENCARREGUE DO FUNCIONAMENTO DO APARELHO. ESTE PESSOAL CONSISTE NAS PESSOAS QUE LERAM ATENTAMENTE ESTE MANUAL, CONHECEM AS FUNÇÕES DA UNIDADE E/OU TÊM EXPERIÊNCIA ANTERIOR DO FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO AQUI DESCRITO. O CUMPRIMENTO DOS PROCEDIMENTOS AQUI RECOMENDADOS GARANTE UM FUNCIONAMENTO ÓPTIMO, LONGO E SEM QUALQUER PROBLEMA.

Queira ler atentamente as seguintes instruções de segurança e de funcionamento, uma vez que são a chave do funcionamento correcto da CPU Blodgett.

⚠ CONSELHOS DE SEGURANÇA

Para sua segurança, leia antes de pôr a unidade em funcionamento.

Conselhos de segurança gerais:

- NÃO retire os painéis de controlo, a menos que a unidade esteja desligada.
- NÃO coloque a CPU em funcionamento, a menos que esta tenha sido devidamente instalada e inspeccionada.
- NÃO coloque a CPU em funcionamento, a menos que todos os painéis de serviço e de acesso tenham sido instalados e estejam seguros.
- Tenha cuidado quando operar a CPU, de forma a evitar o contacto com as superfícies aquecidas.

Funcionamento

Descrições do Painel de Controlo

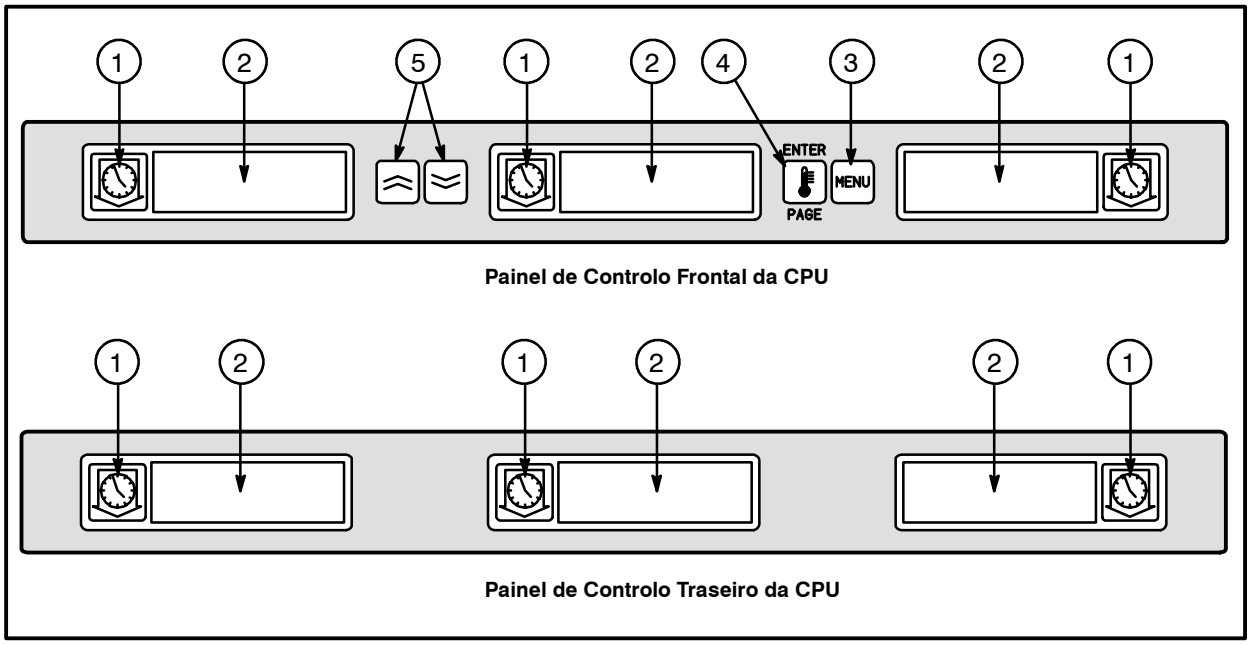


Figura 4

PAINEL DE CONTROLO FRONTAL

1. TIMER KEYS – estas teclas permitem iniciar e parar o cronómetro associado a cada posição do tabuleiro. As teclas do cronómetro desligam igualmente os alarmes sonoros. Existem três teclas de cronómetro em cada painel frontal (esquerda, central e direita).
2. ISPLAYS – permitem visualizar a selecção do produto e tempo de permanência para cada posição do tabuleiro. Os ecrãs fornecem igualmente a informação sobre a programação no modo de programação. Existem três ecrãs em cada painel frontal (esquerdo, central e direito).
3. MENU KEY – prima a tecla de menu para seleccionar a transição de refeições (pequeno–almoço para almoço), para iniciar o modo de limpeza ou para ligar e desligar aberturas individualmente. A tecla de menu fornece igualmente o acesso ao modo de programação.
4. TEMPERATURE/ENTER/PAGE KEY – esta tecla tem três funções distintas:
   - Exibir informação sobre a temperatura das aberturas
   - Introduzir alterações de funcionamento
   - Seleccionar os parâmetros da página no modo de programação.
5. UP e DOWN ARROW KEYS – prima estas teclas (para cima e para baixo) para aumentar/diminuir as variações ou alterar as selecções.

PAINEL DE CONTROLO TRASEIRO

NOTA: Os painéis traseiros são utilizados apenas para as funções de funcionamento. Toda a programação tem de ser executada nos painéis frontais.

1. TIMER KEYS – estas teclas permitem iniciar e parar o cronómetro associado a cada posição do tabuleiro. As teclas do cronómetro desligam igualmente os alarmes sonoros. Existem três teclas de cronómetro em cada painel frontal (esquerda, central e direita).
2. DISPLAYS – permitem exibir a selecção do produto e tempo de permanência para cada posição do tabuleiro. Existem três ecrãs em cada painel frontal (esquerdo, central e direito).

O modo do operador corresponde ao modo de funcionamento normal do controlador, quando todas as aberturas se encontram à temperatura adequada e não existem quaisquer condições de alarme. Pode exibir a informação sobre o produto e tempo de permanência.

CONTROLO DA TEMPERATURA DAS ABERTURAS

Cada selecção de produto tem o seu próprio ponto de regulação da temperatura e tempo de permanência do produto. Todos os cronómetros de produto funcionam individualmente.

A temperatura de cada abertura é controlada a partir do ponto de regulação da temperatura na entrada de produtos, à extrema esquerda de cada abertura, como exibido na parte frontal da Câmara (ao lado do interruptor On/Off – ligar/desligar). As selecções de produto que têm uma temperatura de permanência diferente da selecção da extrema esquerda não estarão disponíveis para serem introduzidas na configuração dessa abertura.

INFORMAÇÃO DO ECRÃ

No modo de funcionamento, o ecrã da abertura fornece a seguinte informação:

- A selecção de produto para cada posição do tabuleiro.
- O tempo de permanência restante (em minutos) para os cronómetros activos.

NOTA: Um cronómetro activo mostra alternadamente a selecção de produto e o tempo restante. Os cronómetros inactivos mostram apenas a selecção de produto.

IDENTIFICAÇÃO DO ECRÃ

Uma vez que existem três ecrãs distintos para cada abertura, é importante identificar o estado do produto em cada um dos ecrãs. O modo de funcionamento indica o estado do tempo de permanência, mudando a intensidade de brilho do ecrã. São utilizados três níveis de intensidade de brilho do ecrã para identificar o estado do produto.

- USE FIRST DISPLAY – indica o produto com menos tempo de permanência restante. Este ecrã identifica–se pelo nível mais elevado de intensidade de brilho e pontos em movimento no fundo do ecrã.
- ACTIVE TIMER – indica um cronómetro activo que não corresponde ao produto com menos tempo de permanência restante. Este ecrã identifica–se pelo nível médio de intensidade de brilho.
- INACTIVE TIMER – apenas a selecção de produto é exibida para os cronómetros inactivos. Este ecrã identifica–se pelo nível mais baixo de intensidade de brilho.

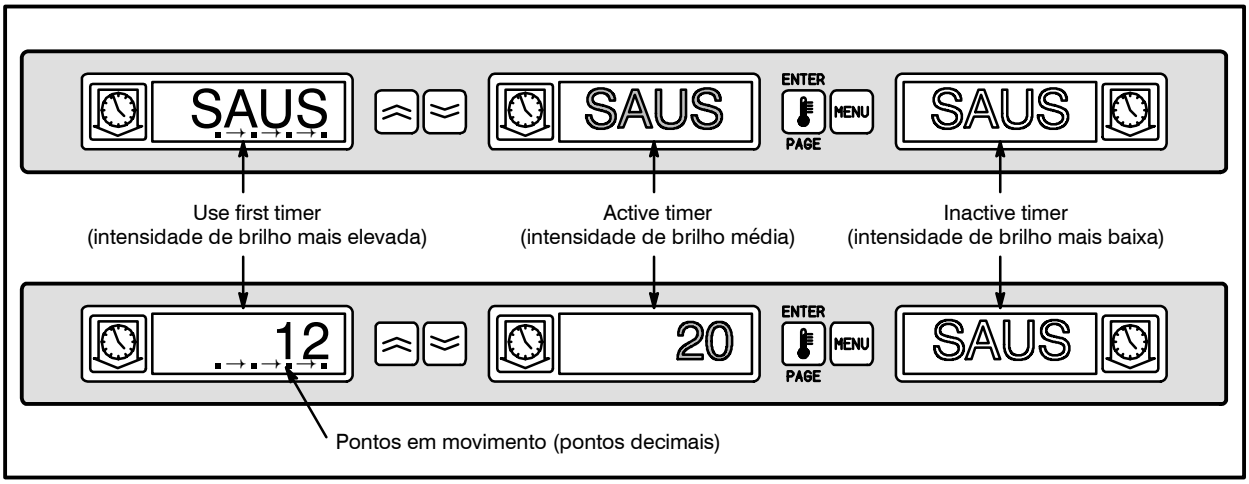


Figura 5

Funcionamento

Funcionamento do Cronómetro

Iniciar um cronómetro

1. Prima TIMER KEY acima da posição do tabuleiro pretendido para iniciar o cronómetro. Este faz uma contagem decrescente a partir de um valor pré–definido e mostra alternadamente a selecção do produto e o tempo de permanência restante.
2. Espere pelo menos 3 segundos antes de premir outra tecla do temporizador para iniciar uma função de temporização secundária.

NOTA: Se estiver a cronometrar mais de um tabuleiro de produtos, é indicado o tabuleiro com menos tempo de permanência restante no ecrã Use First.

Ajustar um cronómetro

1. Prima TIMER KEY para iniciar o cronómetro do produto (se ainda não se encontrar activado).
2. Prima TIMER KEY novamente dentro de 3 segundos para diminuir o tempo de permanência em 5 minutos.

   NOTA: O tempo de permanência diminuirá em 5 minutos, cada vez que premir a tecla de produto.
3. O cronómetro fica activo 3 segundos depois de premida a última tecla. O ecrã indica o tempo de permanência máximo para o produto e altera a Intensidade de Brilho do Ecrã 3 (mais elevada). O ecrã mostra alternadamente o tempo de permanência restante e a mnemónica do produto.

Parar um cronómetro

1. Prima TIMER KEY acima da abertura para parar um cronómetro activo. O cronómetro pára de contar. O ecrã muda para o estado inactivo.

Expiração de tempo

1. O alarme de expiração de tempo alerta o operador de que o tempo de permanência do produto expirou. Quando o tempo de permanência restante atinge o zero, soa um alarme sonoro e o ecrã mostra *–00–*.

   Todos os outros ecrãs activos da Câmara mudam para o nível de intensidade de brilho mais baixa, até o alarme ser desligado.
2. Prima TIMER KEY para apagar o ecrã de expiração de tempo e silenciar o alarme.

   Se expirar o tempo dos outros cronómetros da Câmara, o alarme sonoro permanece ligado enquanto não apagar todos os ecrãs de expiração de tempo.
3. Depois de apagar todos os cronómetros, os cronómetros activos voltam ao seu estado normal. O estado Use First muda para o próximo cronómetro com menos tempo de permanência restante.

Funcionamento do Cronómetro

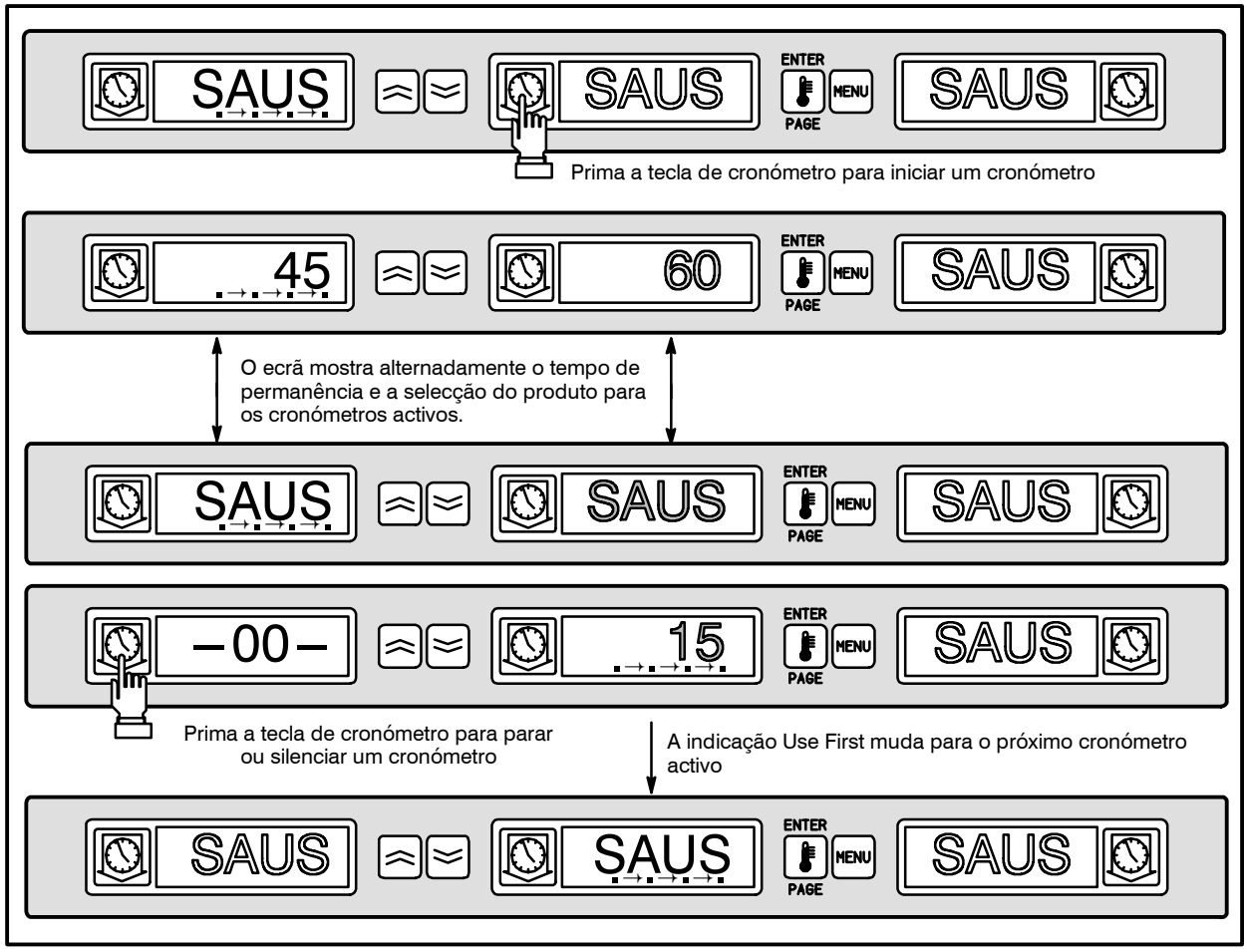


Figura 6

Funcionamento

Selecção de Refeição

Seleccionar Pequeno–almoço e Almoço

NOTA: O exemplo seguinte destina–se a seleccionar o pequeno–almoço. Aplica–se o mesmo procedimento para a selecção do almoço.

1. Prima MENU KEY para alterar a selecção de produto da abertura do pequeno–almoço para almoço. Todos os ecrãs ficam assinalados.
2. Prima ENTER KEY para activar a selecção de refeição. Os ecrãs mudam para o modo inactivo.

   NOTA: Se não premir a tecla "enter" dentro de cinco segundos, a selecção de produto volta à selecção de pequeno–almoço.

Selecções de mudança de refeição

Os cronómetros activos não mudam para a nova selecção de refeição até parar o(s) cronómetro(s) ou reiniciar a expiração de tempo. Pode parar os cronómetros activos, premindo a tecla de cronómetro.

Se a selecção de produto para a refeição pretendida tiver uma temperatura de permanência diferente da refeição em curso, é exibido um alarme de temperatura alta ou baixa para alertar o operador de que a temperatura foi alterada. Se a condição de temperatura alta ou baixa permanecer por dois ou mais minutos, soa um alarme sonoro. Para silenciá–lo, prima qualquer tecla de cronómetro. Isto não afecta o funcionamento do cronómetro, a menos que prima novamente a tecla de cronómetro. O ecrã indica alternadamente a selecção de produto e a mensagem de alarme até a temperatura da abertura estar dentro dos limites pré–definidos.

Se não premir qualquer tecla, a mensagem de alarme reinicia automaticamente quando a temperatura da abertura estiver dentro dos limites pré–definidos.

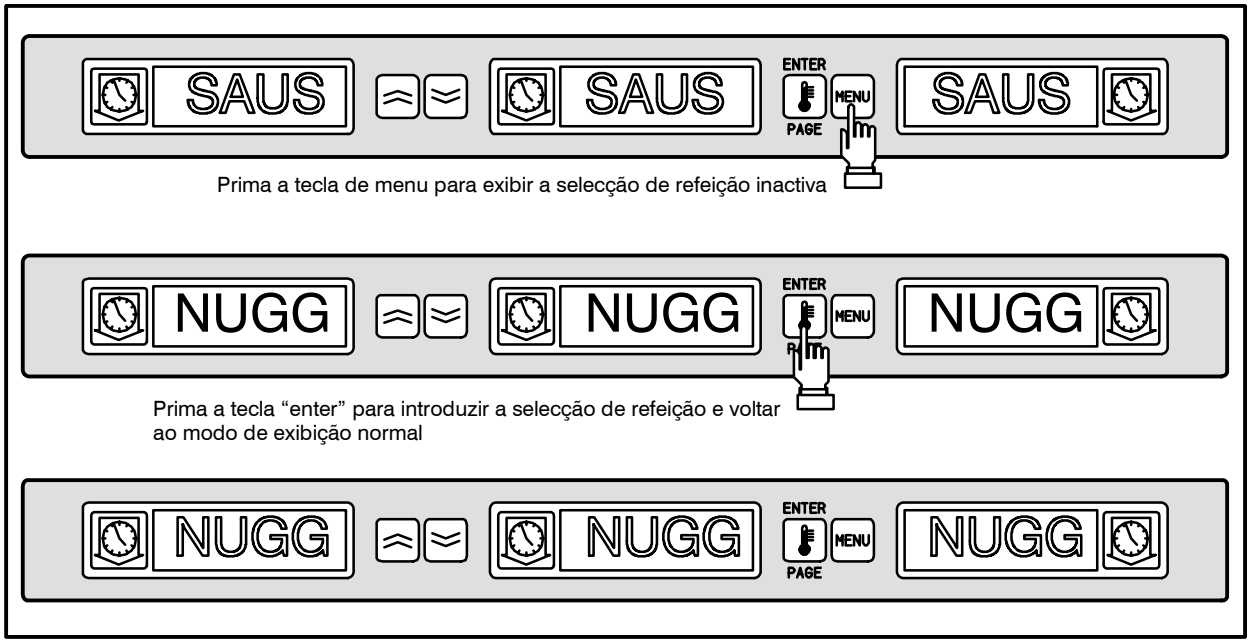


Figura 7

Modo de Limpeza

O modo de limpeza muda o ponto de regulação da temperatura de todas as aberturas da Câmara para 52°C (125°F).

Para iniciar o modo de limpeza

1. Prima MENU KEY para passar à mensagem do modo de limpeza, *CLN MODE*.
2. Prima ENTER KEY para activar o modo de limpeza. Todas as aberturas mudam para o modo de limpeza.

   NOTA: Se não premir a tecla "enter" dentro de 5 segundos, o controlo volta à selecção de refeição anterior.

   Se a temperatura estiver acima dos 52°C (125°F), o ecrã mostra alternadamente SLOT CLN MODE e NOT SAFE YET. O ecrã indica SAFE TO CLN quando a temperatura da abertura for 52°C (125°F).

Para sair do modo de limpeza

1. Prima MENU KEY para exibir *CLN MODE.*
2. Prima ENTER KEY para sair do modo de limpeza e voltar ao funcionamento normal. A abertura mostra alternadamente *SLOT TEMP LOW* (temperatura da abertura baixa) e a selecção de produto até a temperatura estar dentro dos limites normais de funcionamento.

   NOTA: Se não premir a tecla "enter" dentro de 5 segundos, a abertura volta ao modo de limpeza.

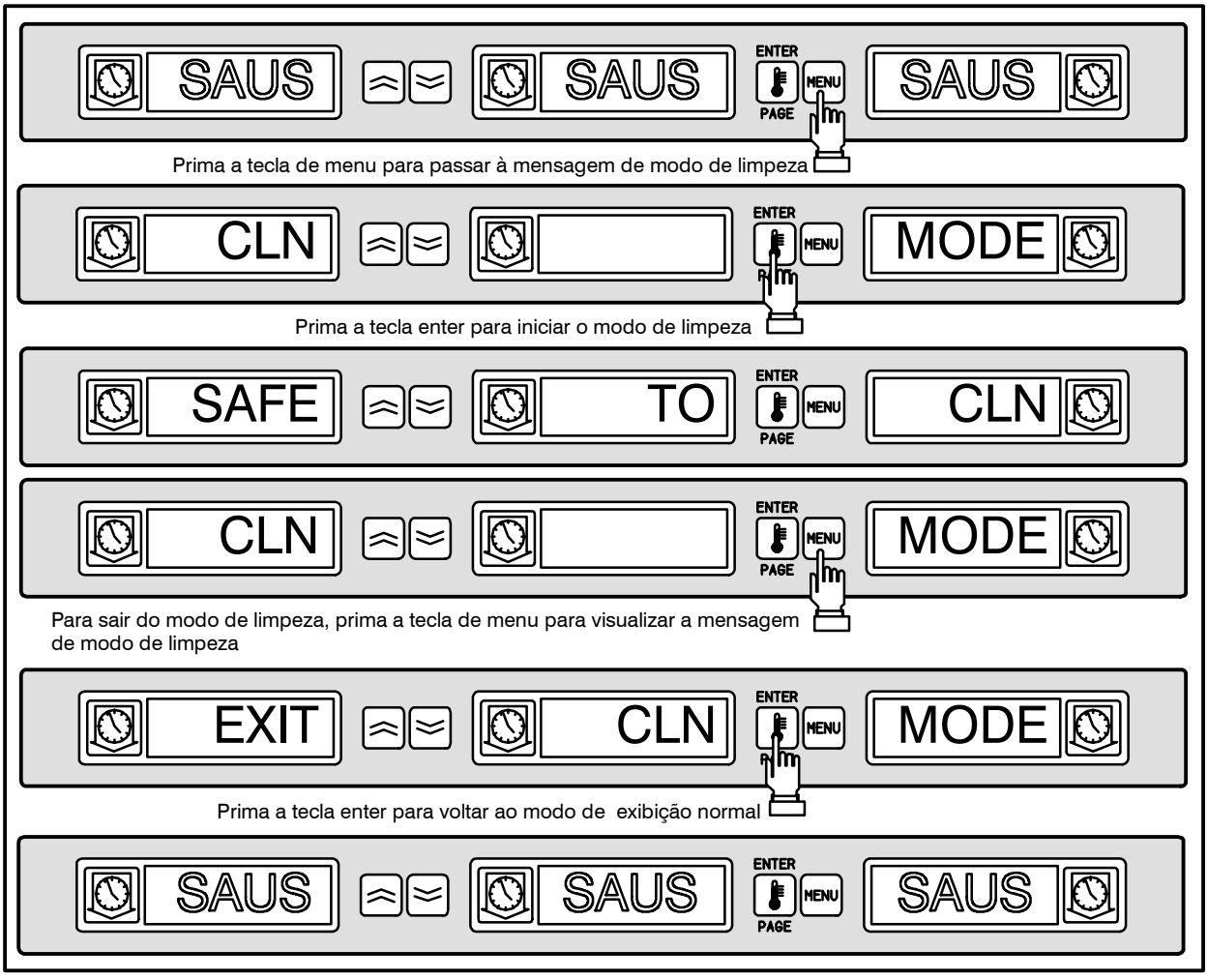


Figura 8

Funcionamento

Abertura On/Off (Ligada/Desligada)

Para desligar a abertura

1. Prima MENU KEY para passar à mensagem abertura desligada, *TURN SLOT OFF*.
2. Prima ENTER KEY para introduzir a selecção. O ecrã mostra *SLOT IS OFF*.

   NOTA: Se não premir a tecla "enter" dentro de 5 segundos, a selecção de produto volta ao modo de funcionamento.

Para ligar a abertura

1. Prima MENU KEY para passar à mensagem abertura ligada, *TURN SLOT ON*.
2. Prima ENTER KEY para introduzir a selecção e voltar ao modo de funcionamento. O ecrã mostra alternadamente *SLOT TEMP LOW* (temperatura da abertura baixa) e a selecção de produto até a temperatura da abertura estar dentro dos limites normais de funcionamento.

   NOTA: Se não premir a tecla "enter" dentro de 5 segundos, a abertura volta ao estado abertura desligada.

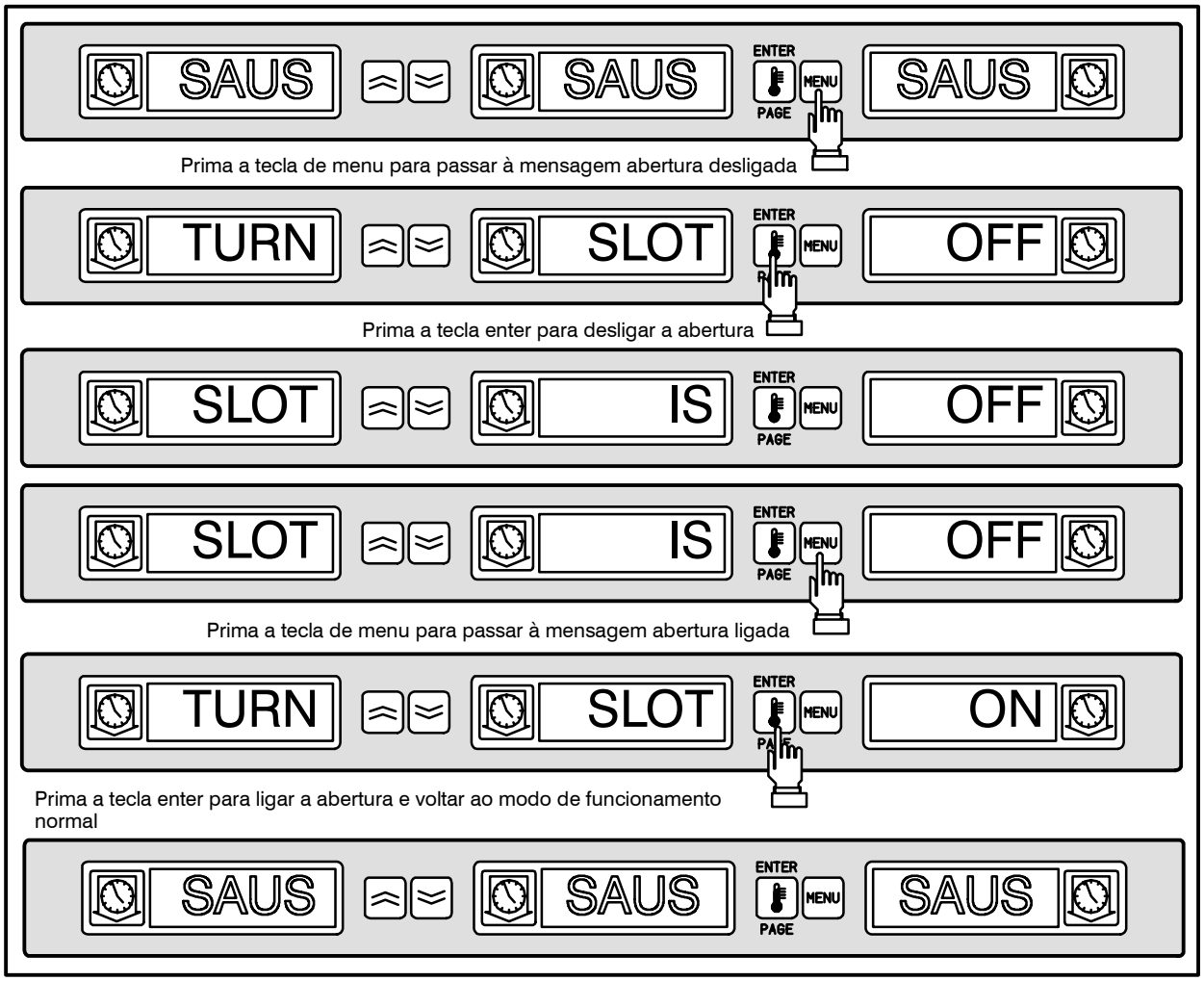


Figura 9

Exibir a Informação de temperatura da Abertura

1. Prima TEMPERATURE KEY para exibir a seguinte informação de temperatura para cada abertura:
   - Temperatura actual do prato de cima
   - Temperatura actual do prato de baixo
   - Temperatura do ponto de regulação do prato de cima
   - Temperatura do ponto de regulação do prato de baixo
2. Prima TEMPERATURE KEY novamente para voltar a exibir o modo de funcionamento.

   NOTA: O ecrã volta automaticamente ao modo de funcionamento se não premir qualquer tecla dentro de 5 segundos.

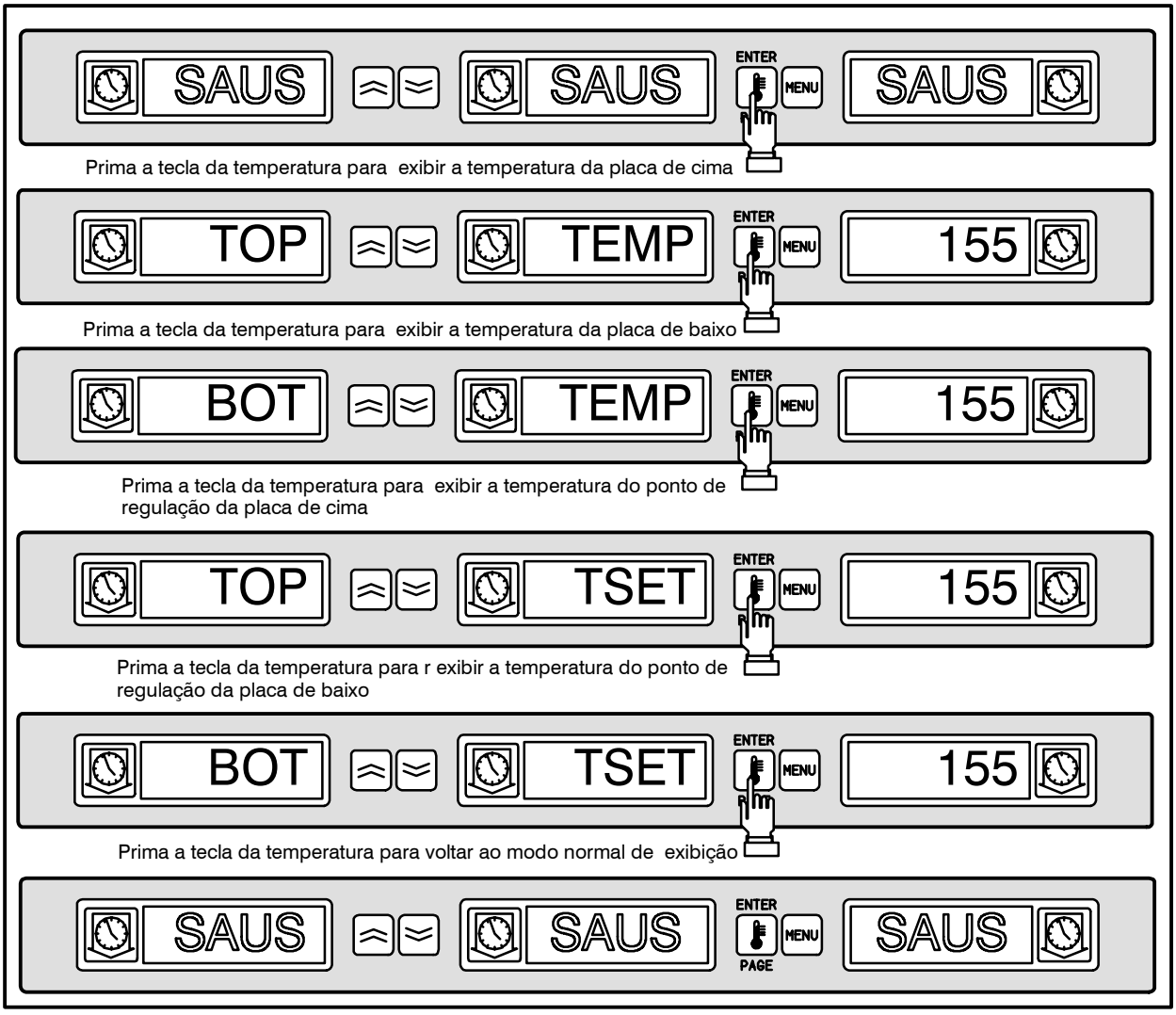


Figura 10

Funcionamento

Alarmes da Temperatura

Existem cinco funções de alarme de temperatura:

- Alarme de temperatura alta
- Alarme de temperatura baixa
- Alarme FDA
- Alarme de sensor
- Alarme de aumento de tempo

Se as condições de alarme ficarem activadas, soa um alarme sonoro e os ecrãs mostram alternadamente a selecção de produto e a mensagem de alarme. Os cronómetros não podem ser iniciados quando uma abertura se encontra na posição de alarme.

Alarme de Temperatura Alta e Baixa

Se a temperatura da abertura estiver acima ou abaixo dos limites pré–definidos para uma selecção de produto, o controlador activa o alarme de temperatura alta ou baixa. O ecrã indica *SLOT TEMP HIGH ou SLOT TEMP LOW*. Se a posição de temperatura alta ou baixa persistir durante dois ou mais minutos, soa um alarme sonoro. Para silenciá–lo, prima qualquer tecla de cronómetro.

1. Os ecrãs mostram alternadamente a selecção de produto e a mensagem de alarme até a temperatura da abertura estar dentro dos limites pré–definidos.

NOTA: O alarme sonoro de temperatura baixa encontra–se oculto no arranque inicial. A mensagem SLOT TEMP LOW é exibida até a abertura estar dentro dos limites pré–definidos.

Alarme de Food and Drug Administration (FDA Agência Federal dos E.U.A)

O alarme FDA indica que a temperatura da abertura está abaixo do limite pré–definido para o produto. O alarme sonoro soa e o ecrã mostra *TEMP UNDR FDA*. Os cronómetros activos são reiniciados automaticamente.

1. Para desligar o alarme sonoro, prima qualquer TIMER KEY. A mensagem de alarme permanece até a temperatura da abertura estar dentro dos limites pré–definidos. Se não premir qualquer tecla, o alarme sonoro e a mensagem de alarme permanecem.

É necessário premir uma tecla de cronómetro para apagar um alarme FDA.

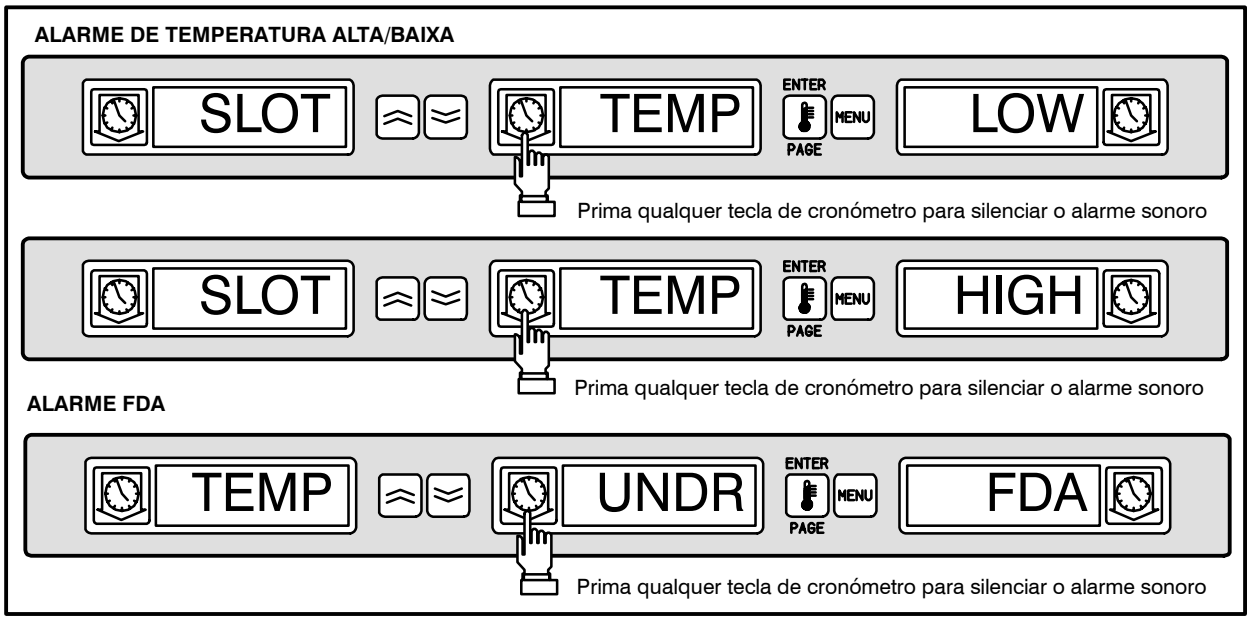


Figura 11

Alarme de Variação de Sensor

O alarme de falha de sensor indica se o valor da temperatura do sensor se encontra acima ou abaixo dos limites de funcionamento da abertura, 10–121°C (50–250°F).

1. Para desligar o alarme sonoro, prima qualquer tecla TIMER KEY. A mensagem de alarme é exibida até a temperatura da abertura estar dentro dos limites de funcionamento. A potência dos aquecedores da abertura é desligada até o sensor estar reparado.

É necessária a intervenção de técnicos qualificados para reparar o alarme de sensor.

Alarme de Aumento de Tempo

O alarme de aumento de tempo indica que a temperatura da abertura não atingiu a temperatura de funcionamento dentro dos limites de tempo pré–definidos do sistema no arranque inicial.

1. Para desligar o alarme sonoro, prima qualquer tecla TIMER KEY.

É necessária a intervenção de técnicos qualificados para reparar o alarme de aumento de tempo.

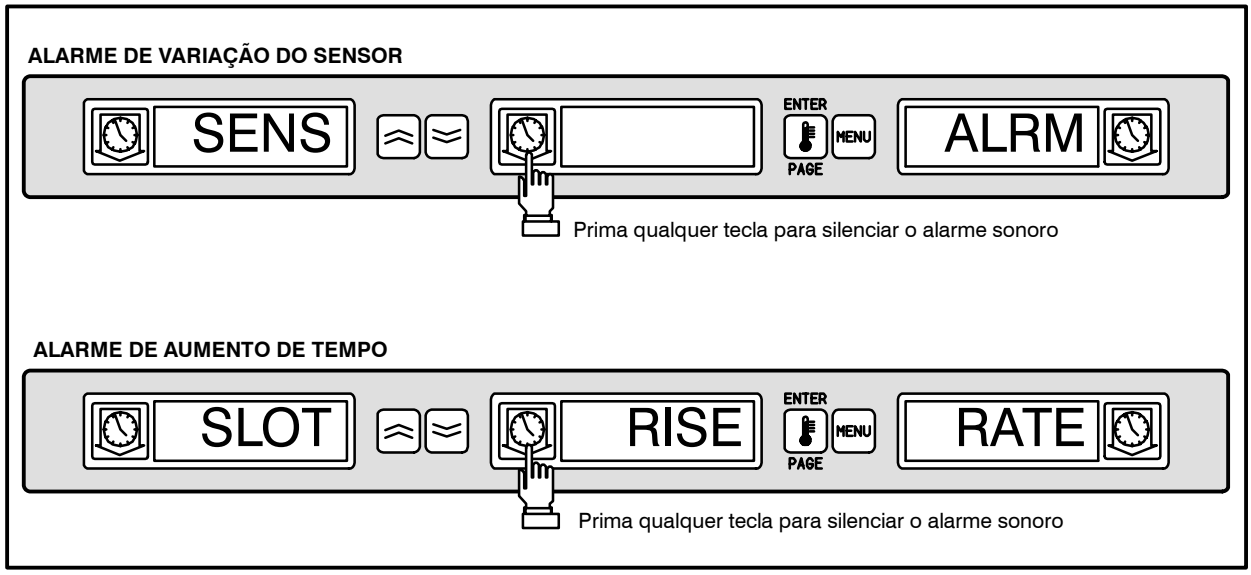


Figura 12

Funcionamento

Selecção de Produto para Cada Abertura

O modo de programação é utilizado para seleccionar os produtos para cada abertura. Todas as introduções são efectuadas nas selecções PAGE e MENU. Cada abertura tem uma página de menus de configuração. A abertura mais alta da Câmara é a Abertura 1.

- A tecla PAGE selecciona as páginas da abertura (1–4).
- A tecla MENU selecciona os itens do menu de configuração (refeição e posição do tabuleiro).
- As teclas de seta UP/DOWN seleccionam os produtos disponíveis para cada refeição.

Para iniciar o modo de programação

1. Prima e carregue em MENU KEY durante, pelo menos, cinco segundos. O ecrã indica *PROG MODE*.

Para introduzir as selecções de página

Cada página de abertura (1–4) contém a selecção de produtos para cada refeição.

1. Prima PAGE KEY para passar às páginas de abertura (1–4).

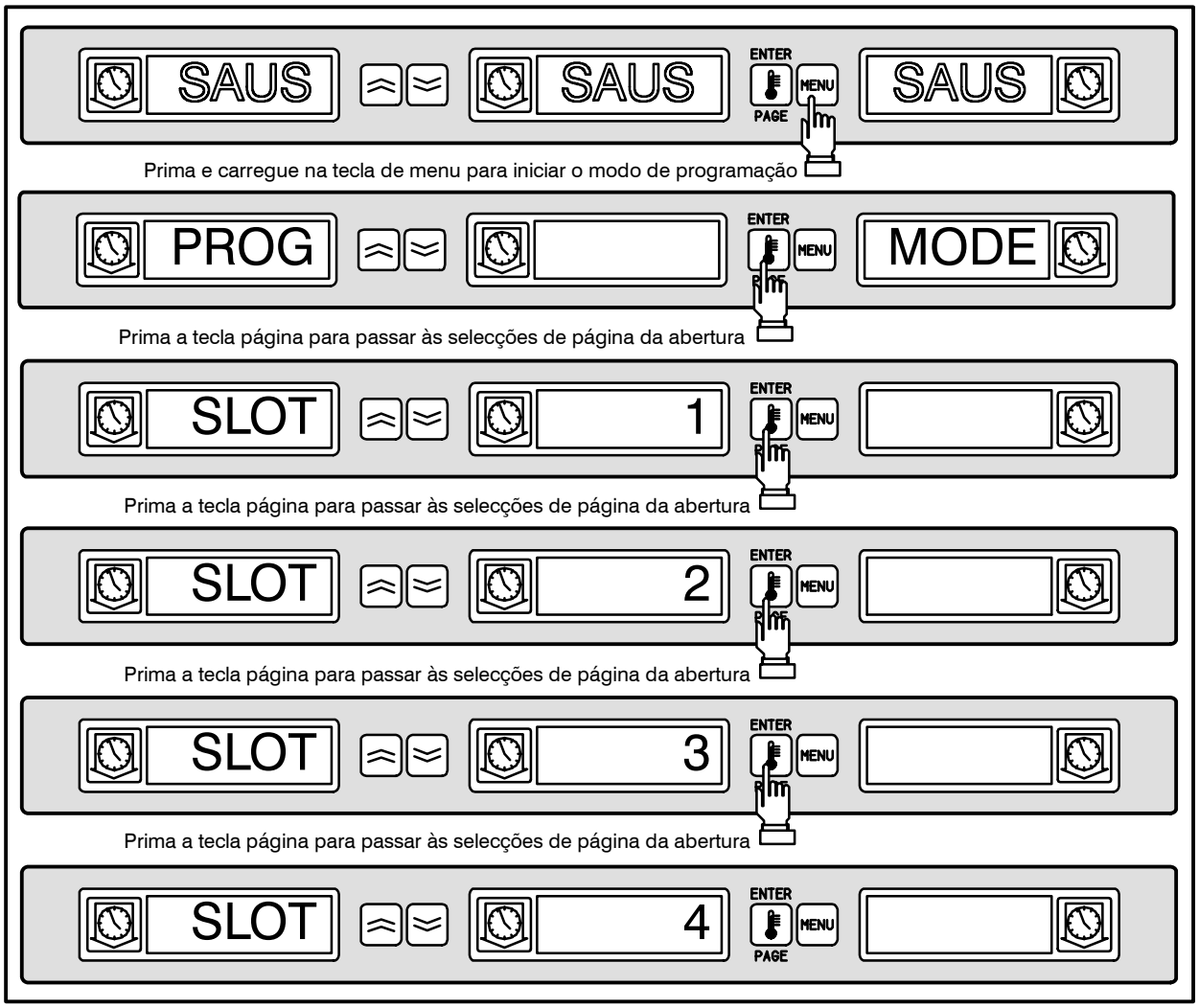


Figura 13

Selecção de Produto para Cada Abertura

Selecção de Refeição e Posição do Tabuleiro

1. Prima MENU KEY para passar à selecção de refeição e posição do tabuleiro nos ecrãs da esquerda e centro. A selecção de produto actual é indicada no ecrã da direita.

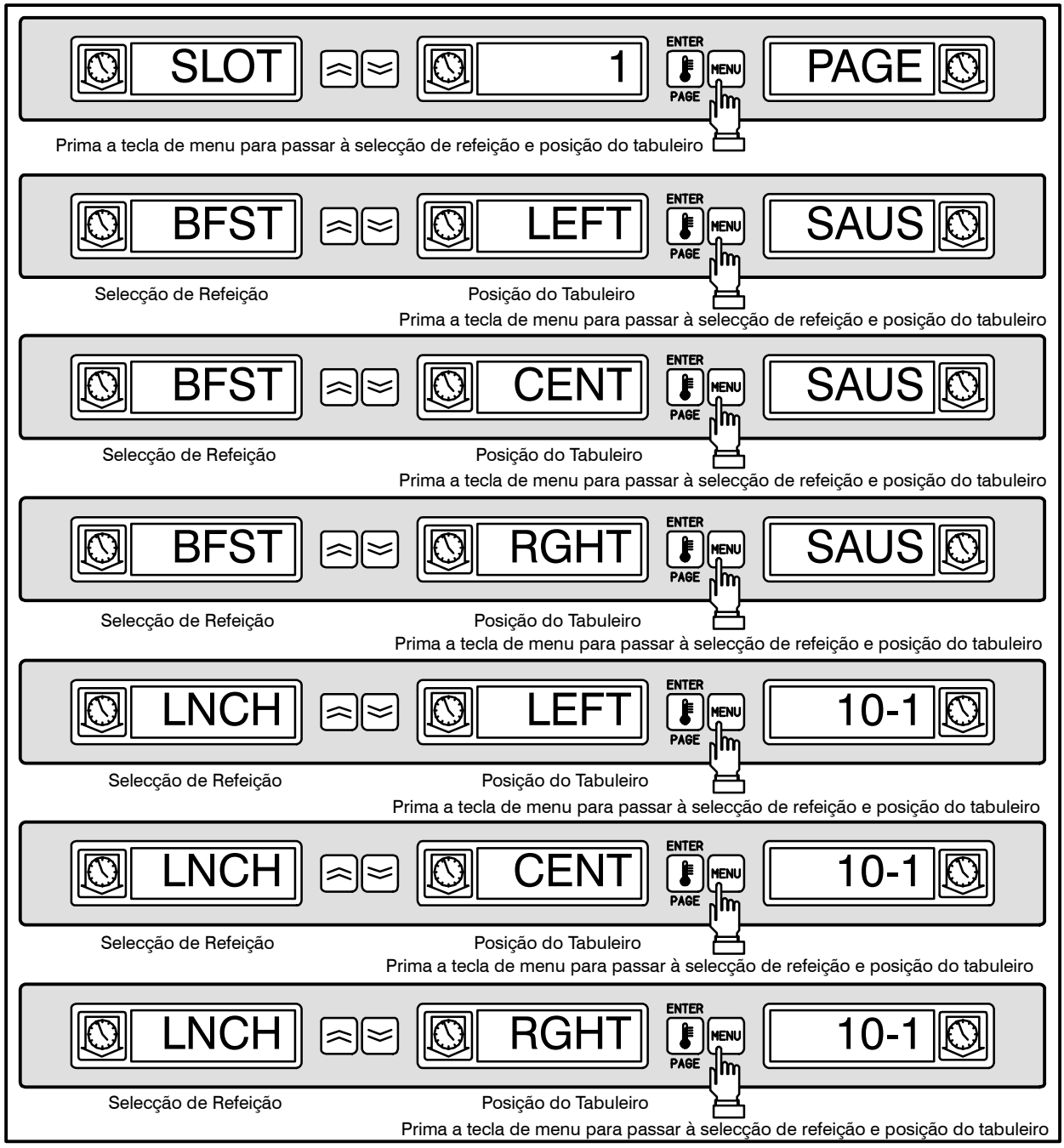


Figura 14

Funcionamento

Selecção de Produto para Cada Abertura

Para Introduzir a Selecção de Produto

1. Prima UP/DOWN ARROW KEYS para passar às selecções de produto disponíveis para cada refeição e posição do tabuleiro.

A selecção de produto para a posição do tabuleiro da esquerda de cada refeição determina a temperatura de permanência para cada abertura. Apenas os produtos com temperaturas dentro dos 2,8°C (5°F) da selecção de produtos da extrema esquerda serão visualizados na posição do tabuleiro do centro e da direita. Se a selecção de produto da extrema esquerda for alterada, as posições do centro e da direita têm de ser re–introduzidas. Se a selecção de produto para um cronómetro activo for alterada, o cronómetro é reiniciado automaticamente.

Para sair do modo de programação

1. Prima e carregue na tecla MENU KEY durante cinco segundos.

   NOTA: O controlador sai automaticamente do modo de programação se não introduzir nada durante cinco minutos.

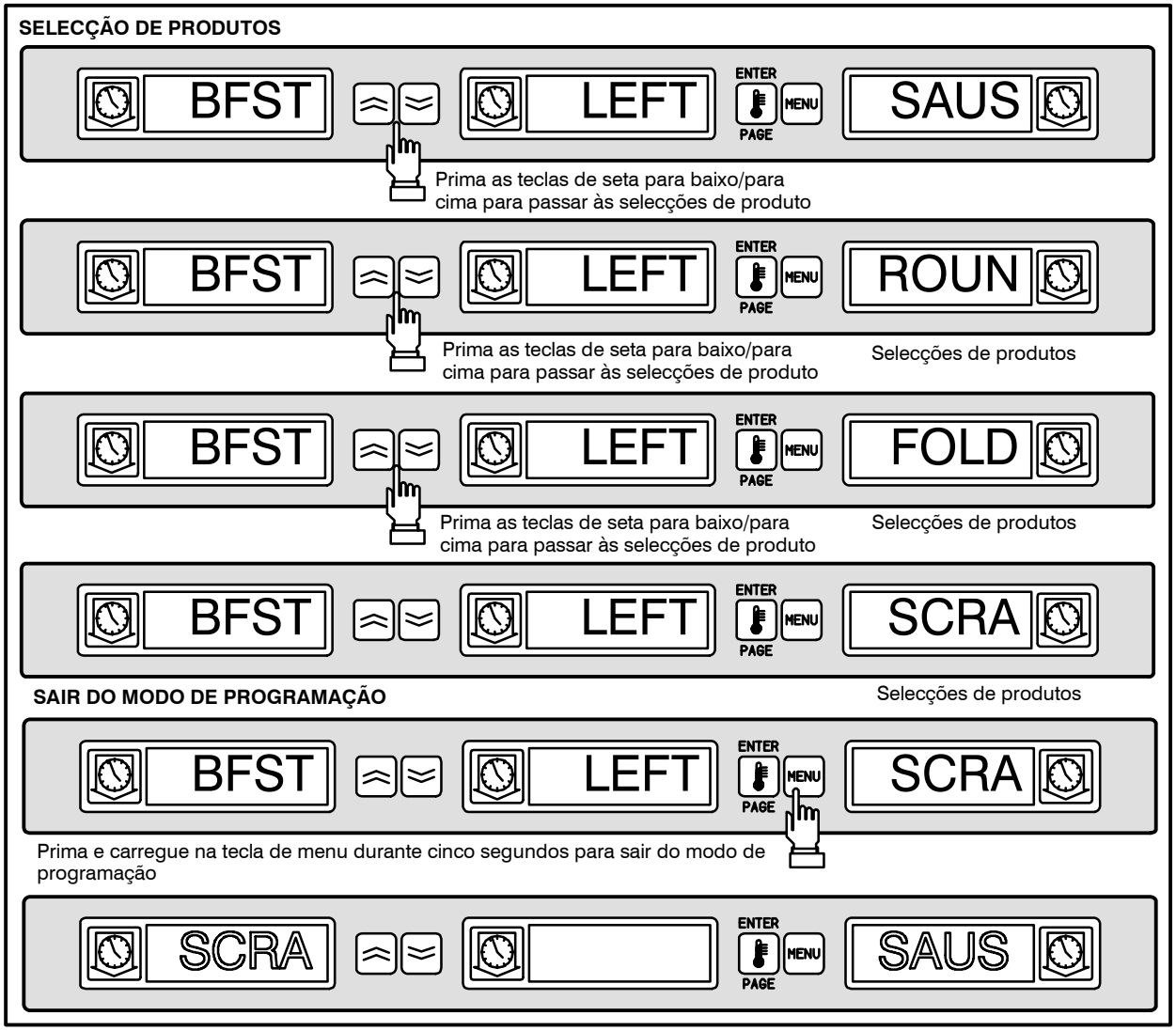
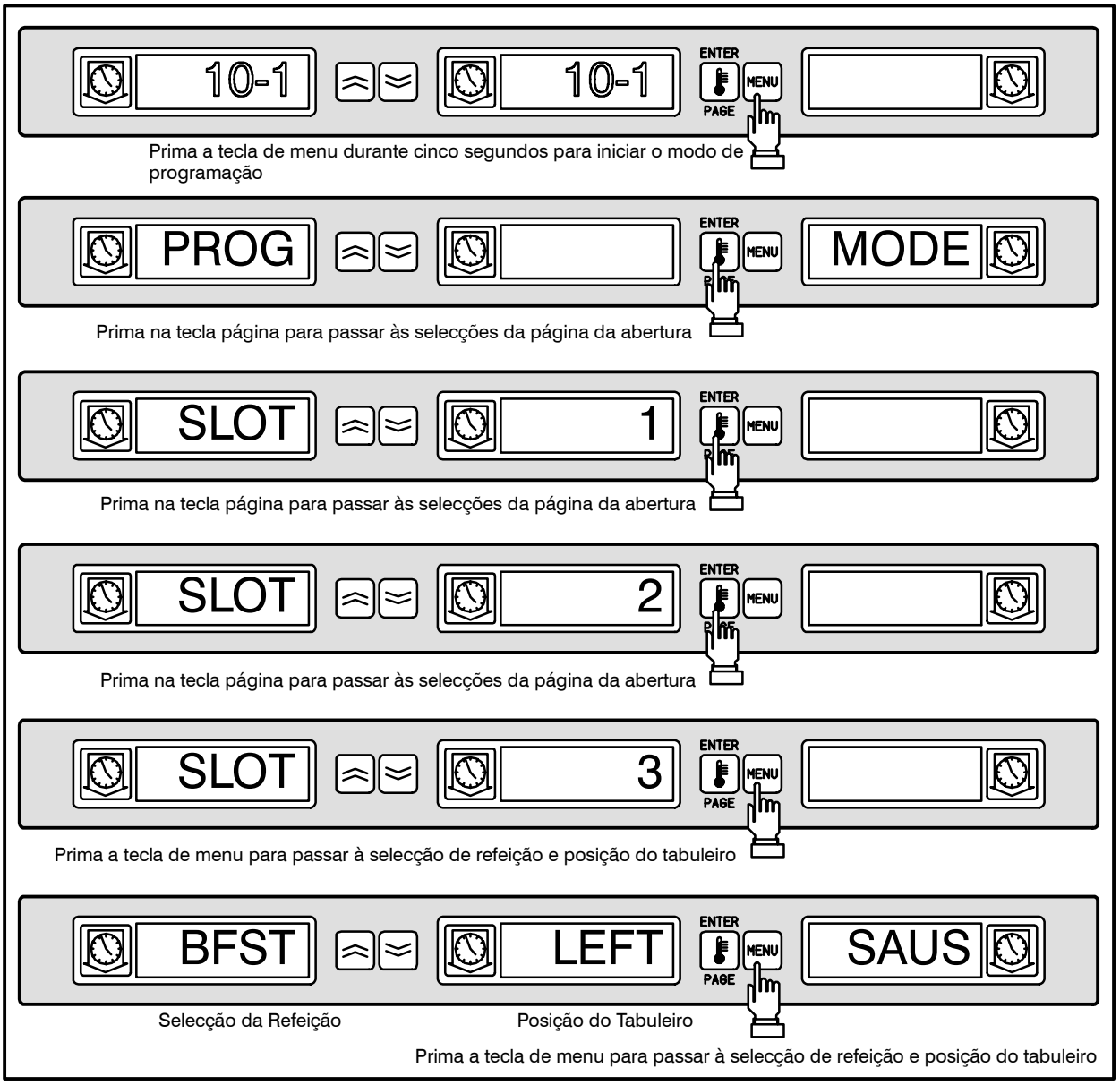


Figura 15

Selecção de Produto para Cada Abertura

Alteração da Selecção de Amostra de Produtos

Este exemplo altera a selecção de produtos do almoço na posição esquerda da abertura 3, de 10–1 para PANA. Uma vez que a temperatura de permanência para PANA é diferente de 10–1, as selecções de produto do centro e direita são apagadas. Só os itens com temperaturas de permanência dentro dos 2,8°C (5°F) da selecção de produto da esquerda podem ser introduzidos na posição do centro ou da direita.


10-1
10-1
ENTER
MENU
PAGE
Prima a tecla de menu durante cinco segundos para iniciar o modo de programação
PROG
MODE
Prima na tecla página para passar às selecções da página da abertura
SLOT
1
Prima na tecla página para passar às selecções da página da abertura
SLOT
2
Prima na tecla página para passar às selecções da página da abertura
SLOT
3
Prima a tecla de menu para passar à selecção de refeição e posição do tabuleiro
BFST
LEFT
SAUS
Selecção da Refeição
Posição do Tabuleiro
Prima a tecla de menu para passar à selecção de refeição e posição do tabuleiro

Funcionamento

Selecção de Produto para Cada Abertura

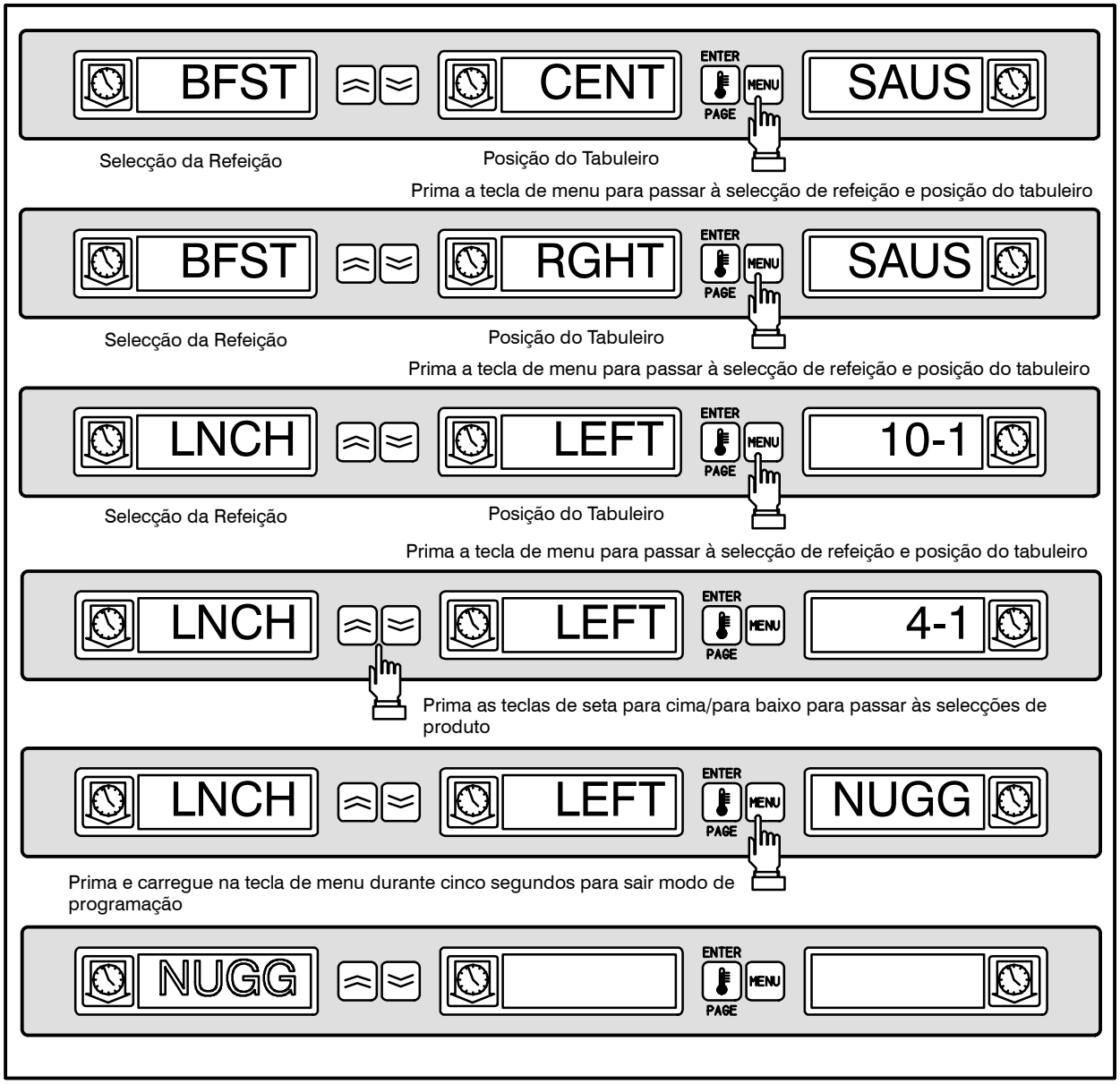


Figura 16

Introduzir e Editar Informação Sobre o Produto

Alterar ou introduzir novas selecções de produto e definições de cronómetro de permanência e de temperatura são funções protegidas por palavras–chave.

Para introduzir a palavra–chave

1. Prima e carregue em MENU KEY durante cinco segundos. O ecrã mostra *PROG MODE*.
2. Prima PAGE KEY para passar a *VIEW PAGE*.
3. Prima a tecla MENU KEY para seleccionar o fecho de segurança, *SECR LOCK*. Use UP e *DOWN ARROW KEYS* para introduzir o código de segurança 1 2 3.

Para a introdução de um novo produto é necessário:

- Nome do produto,
- Tempo de permanência,
- Temperatura de permanência de 13–121°C (55–250°F),
- Selecção de refeição

O exemplo seguinte introduz um novo produto chamado XXY, com um tempo de permanência de 25 minutos e temperatura de permanência de 82°C (180°F).

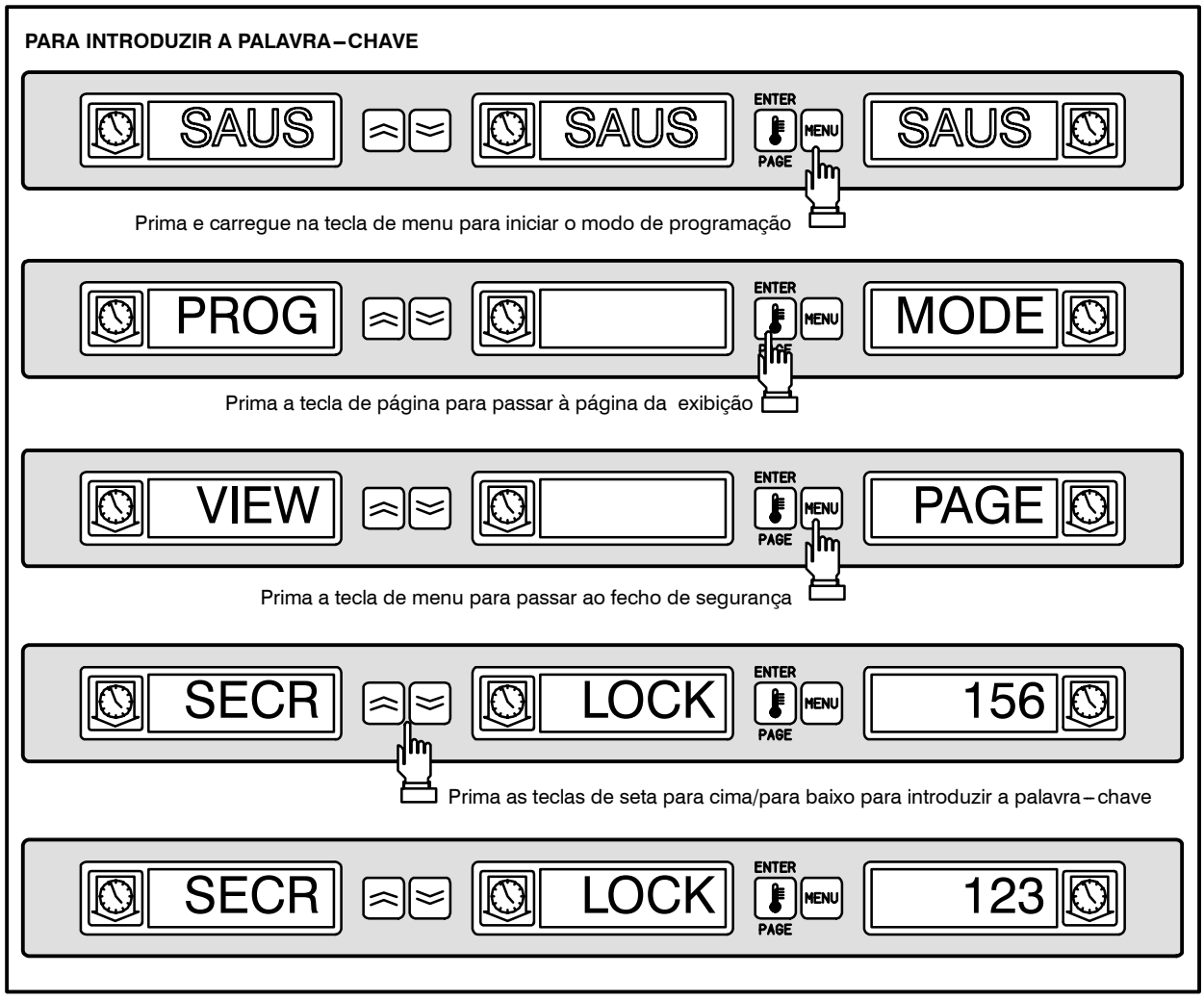


Figura 17

Funcionamento

Introduzir e Editar Informação Sobre o Produto

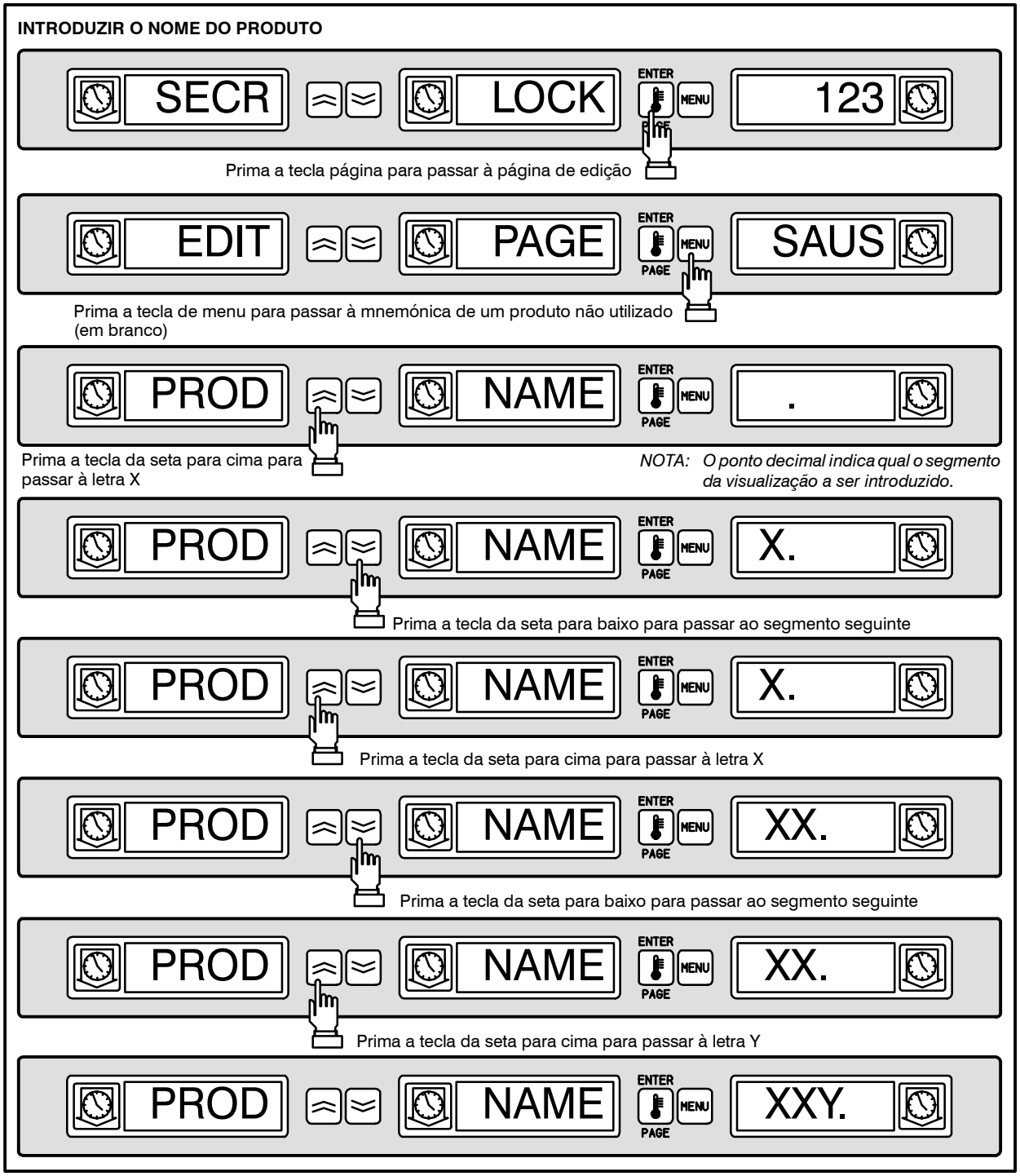

INTRODUZIR O NOME DO PRODUTO
SECR
LOCK
ENTER
MENU
PAGE
123
Prima a tecla página para passar à página de edição
EDIT
PAGE
SAUS
Prima a tecla de menu para passar à mnemónica de um produto não utilizado (em branco)
PROD
NAME
.
Prima a tecla da seta para cima para passar à letra X
NOTA: O ponto decimal indica qual o segmento da visualização a ser introduzido.
X.
Prima a tecla da seta para baixo para passar ao segmento seguinte
Prima a tecla da seta para cima para passar à letra X
XX.
Prima a tecla da seta para baixo para passar ao segmento seguinte
Prima a tecla da seta para cima para passar à letra Y
XXY.

Figura 18

Introduzir e Editar Informação Sobre o Produto

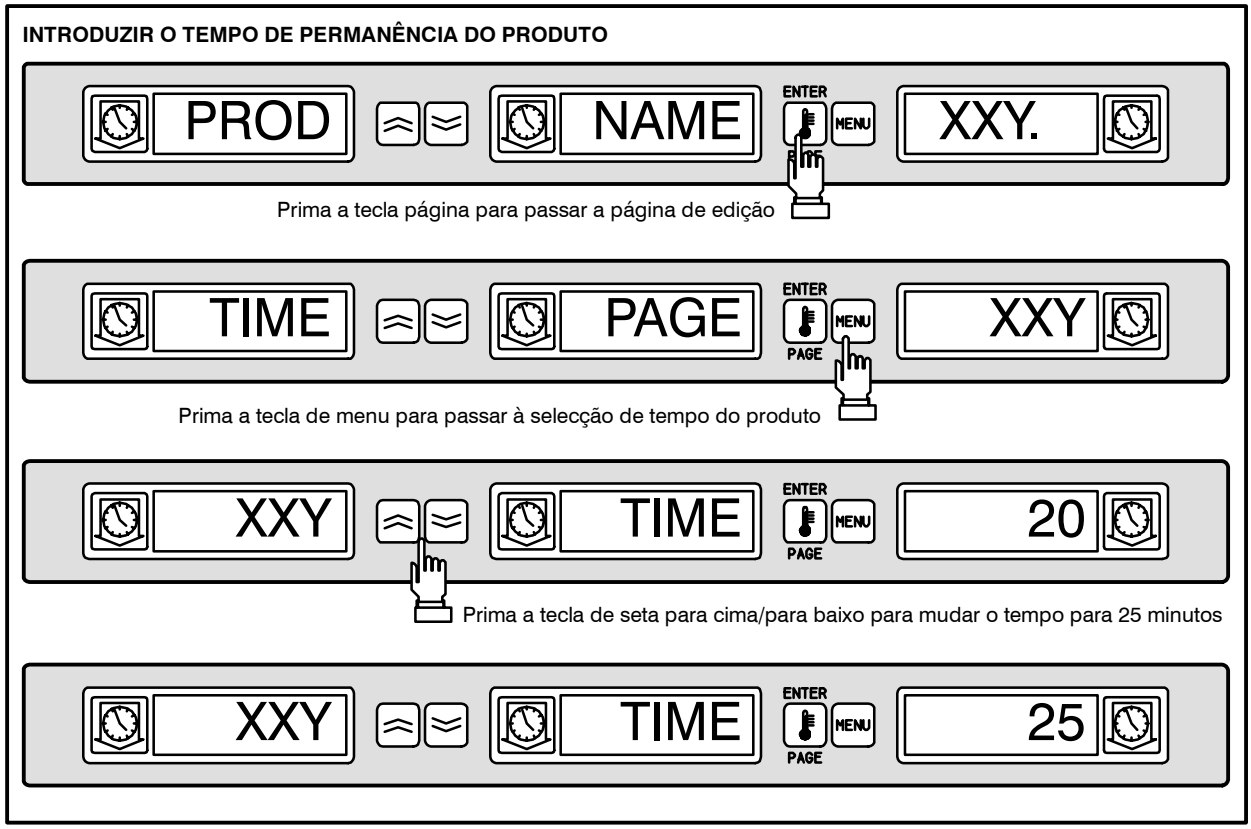


Figura 19

Funcionamento

Introduzir e Editar Informação Sobre o Produto

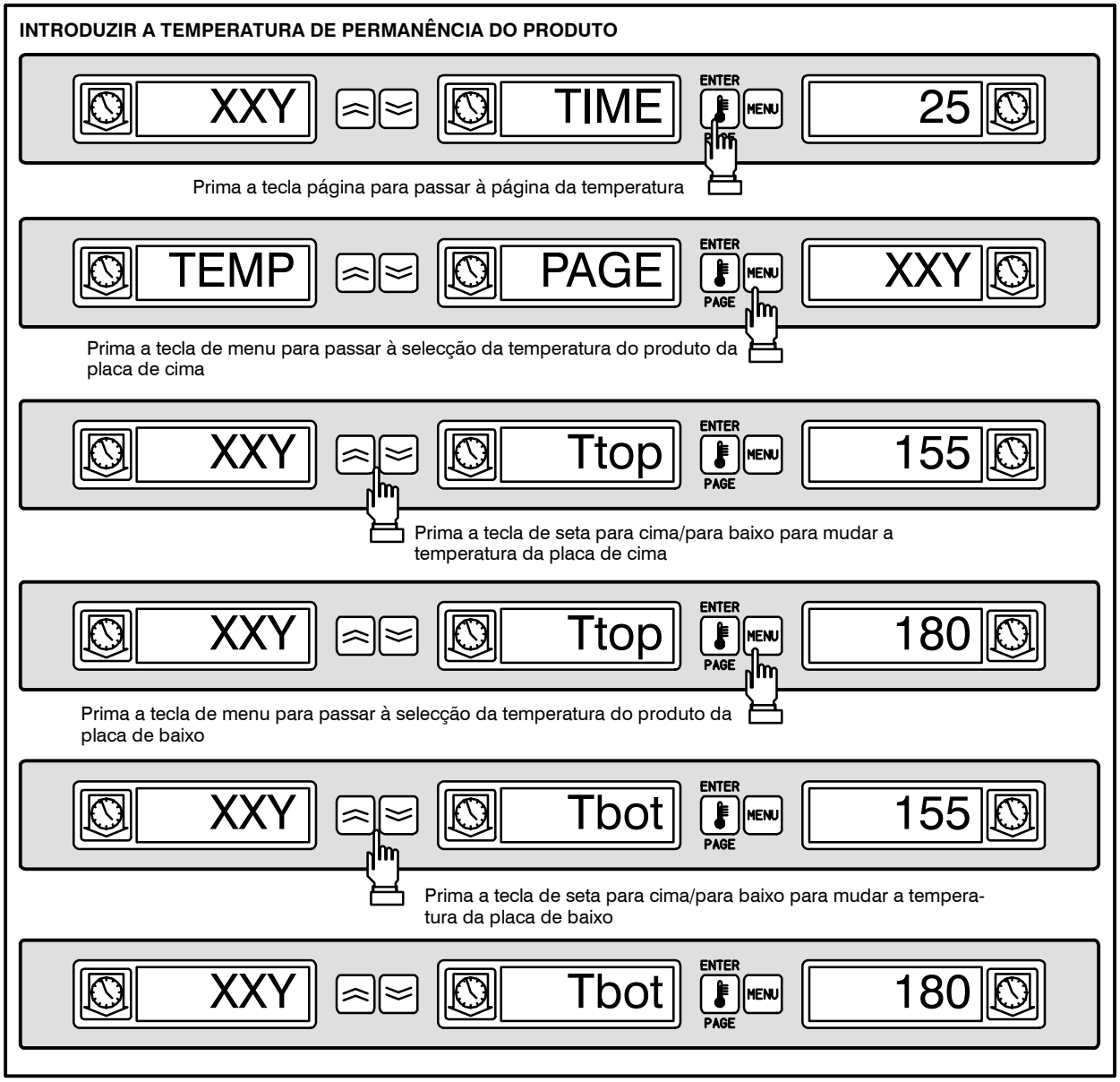


Figura 20

Introduzir e Editar Informação Sobre o Produto

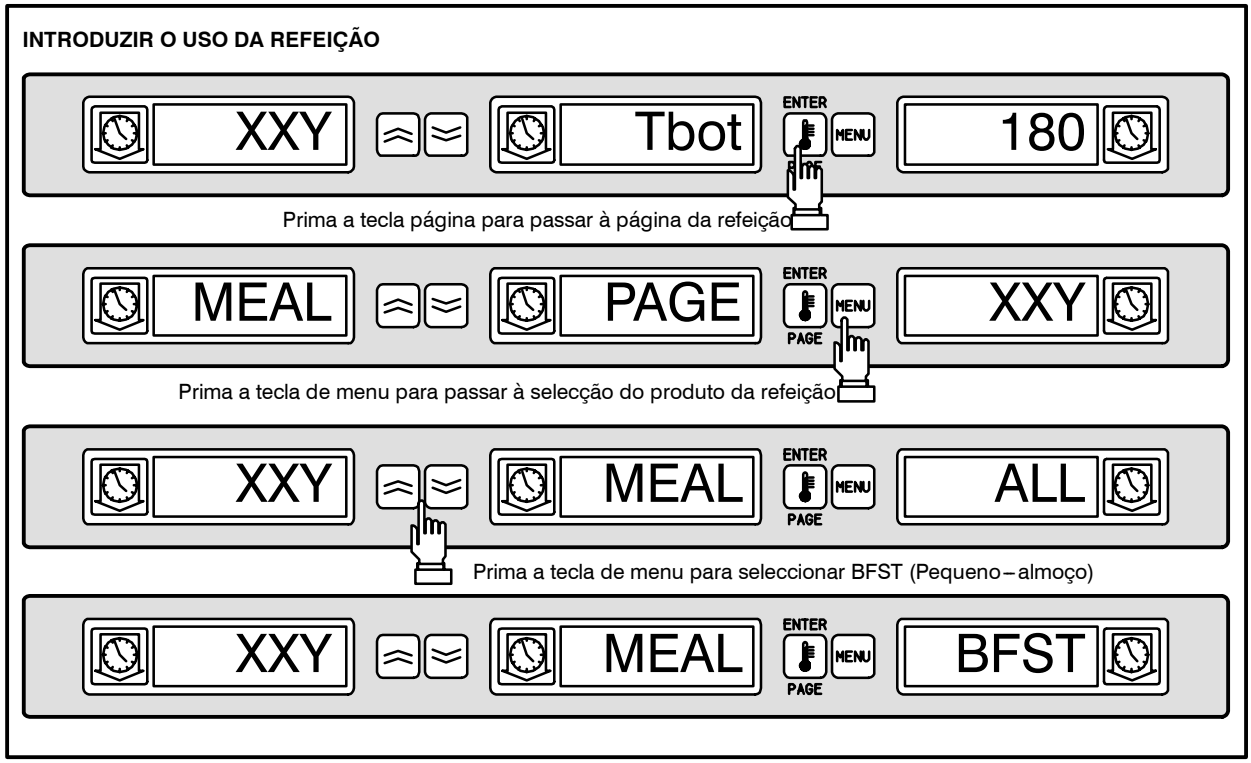


Figura 21

Funcionamento

Função Mais Tempo para o Produto

Pode introduzir–se a função Cozer Mais Tempo para cada tipo de produto, para alertar o operador de que necessita de cozer o produto por mais tempo, antes de o tempo de permanência atingir o zero. Quando o cronómetro do produto iguala o tempo de cozedura, o alarme sonoro apita durante três segundos e a mensagem do ecrã indica alternadamente *PRODUCT NAME, TIMER TIME, COOK* e *MORE* até expirar o tempo do cronómetro. Se estiver activo mais de um tabuleiro de um tipo de produto, o alarme cozer mais tempo não dispara até todos os cronómetros activos atingirem o tempo de cozedura. Se a posição for assinalada, são iniciados *COOK MORE* e outro cronómetro do mesmo produto e a mensagem *COOK MORE* apaga–se. Durante a transição do pequeno–almoço para o almoço, a indicação *COOK MORE* é desactivada. Use o procedimento seguinte para alterar ou introduzir o tempo de cozedura de uma selecção de produto:

1. Prima e carregue na tecla de menu durante 5 segundos.
2. Prima a tecla página para passar à página de exibição.
3. Prima a tecla de menu para passar ao fecho de segurança.
4. Prima as teclas de seta para cima/para baixo para introduzir o código de segurança do gestor: 3 3 1.
5. Prima a tecla página para passar à página de cozedura.
6. Prima a tecla de menu para passar à selecção de produto.
7. Prima as teclas de seta para cima/para baixo para aumentar ou diminuir o tempo (em minutos) de cozedura de mais produtos.
8. Quando terminar, prima e carregue na tecla de menu durante 5 segundos para voltar ao funcionamento normal.

SELECÇÕES PRÉ–DEFINIDAS PARA O TERMO DO TEMPO

MNEMÓNICA			Descrição	Definições Disponíveis	Nível de Acesso
Esquerda	Centro	Direita*			
COOK	PAGE		Página de Cozedura		
SAUS	COOK	4	Tempo de Cozedura do Produto 1	0–30 Minutes	3
ROUN	COOK	4	Tempo de Cozedura do Produto 2	0–30 Minutes	3
FOLD	COOK	3	Tempo de Cozedura do Produto 3	0–30 Minutes	3
SCRA	COOK	3	Tempo de Cozedura do Produto 4	0–30 Minutes	3
RBAC	COOK	0	Tempo de Cozedura do Produto 5	0–30 Minutes	3
CBAC	COOK	1	Tempo de Cozedura do Produto 6	0–30 Minutes	3
MUFF	COOK	3	Tempo de Cozedura do Produto 7	0–30 Minutes	3
BISC	COOK	22	Tempo de Cozedura do Produto 8	0–30 Minutes	3
BURR	COOK	0	Tempo de Cozedura do Produto 9	0–30 Minutes	3
10–1	COOK	2	Tempo de Cozedura do Produto 10	0–30 Minutes	3
4–1	COOK	4	Tempo de Cozedura do Produto 11	0–30 Minutes	3
GRCK	COOK	5	Tempo de Cozedura do Produto 12	0–30 Minutes	3
NUGG	COOK	5	Tempo de Cozedura do Produto 13	0–30 Minutes	3
FISH	COOK	5	Tempo de Cozedura do Produto 14	0–30 Minutes	3
McCK	COOK	7	Tempo de Cozedura do Produto 15	0–30 Minutes	3

NOTA: O ecrã da direita mostra o tempo em minutos.

Alterar o Tempo de Visualizaçãoe

A taxa à qual um cronómetro activo mostra alternadamente a selecção de produto e o tempo de permanência pode ser ajustada da seguinte forma:

1. Prima e carregue na tecla MENU KEY durante cinco segundos.
2. Prima PAGE KEY para passar a *VIEW PAGE*.
3. Prima MENU KEY para passar ao fecho de segurança, *SCR LOCK*.
4. Prima UP e DOWN ARROW KEYS para introduzir o código de segurança 1 2 3.
5. Prima MENU KEY para passar ao tempo de exibição do produto, *PROD TIME*.
6. Prima UP e DOWN ARROW KEYS para mudar o tempo de exibição do produto.
7. Prima a tecla MENU KEY para passar ao tempo de exibição do cronómetro, *TIMR TIME*.
8. Prima UP e DOWN ARROW KEYS para mudar o tempo de exibição do cronómetro.
9. Prima e carregue na tecla MENU KEY durante cinco segundos para voltar ao funcionamento normal.

Mudar de °F para °C

O procedimento seguinte muda as unidades de temperatura de °F para °C.

NOTA: A sua CPU é programada pela fábrica com as unidades de temperatura correctas. É necessária a programação do acesso ao nível 3 para alterar as unidades. Se necessitar de alterar as unidades, contacte o seu agente técnico local para assistência.

1. Prima e carregue na tecla MENU KEY durante cinco segundos.
2. Prima PAGE KEY para passar a *VIEW PAGE*.
3. Prima MENU KEY para passar ao fecho de segurança, *SCR LOCK*.
4. Prima UP e DOWN ARROW KEYS para introduzir o código de segurança.
5. Prima na tecla MENU KEY para passar às unidades de visualização.
6. Prima UP e DOWN ARROW KEYS para mudar de °F para °C.
7. Prima e carregue na tecla MENU KEY durante cinco segundos para voltar ao funcionamento normal.

Alterar a Intensidade de Brilho do Ecrã

A intensidade de cada um dos três níveis de intensidade de brilho usados para a verificação do estado do produto pode ser ajustada da seguinte forma:

1. Prima e carregue na tecla MENU KEY durante cinco segundos.
2. Prima PAGE KEY para passar a *VIEW PAGE*.
3. Prima MENU KEY para passar ao fecho de segurança, *SCR LOCK*.
4. Prima UP e DOWN ARROW KEYS para introduzir o código de segurança 1 2 3.
5. Prima MENU KEY para passar ao nível de intensidade de brilho do ecrã. O ecrã mostra *DISP IntX*. Existem três níveis de intensidade de brilho de ecrã.

Nível #	Ecrã	Variação	Pré-definido
1 (mais baixo)	Int1	10–25	10
2 (médio)	Int2	10–25	10
3 (mais elevado)	Int3	67-100	100

6. Prima UP e DOWN ARROW KEYS para mudar o nível de intensidade.
7. Prima e carregue em MENU KEY durante cinco segundos para voltar ao funcionamento normal.

Funcionamento

Menus e Conselhos de Funcionamento

Os níveis adequados de aquecimento e humidade são importantes para o funcionamento correcto da CPU. Não existem portas na Câmara. Os tabuleiros actuam como tal, portanto é importante que sejam colocados na posição certa. Os tabuleiros têm de ser inseridos até à linha de paragem. Esta linha encontra–se claramente assinalada na pega dos três tipos de tabuleiro.

Aberturas para Produto

A CPU possui quatro aberturas que suportam até três tabuleiros de produtos cada.

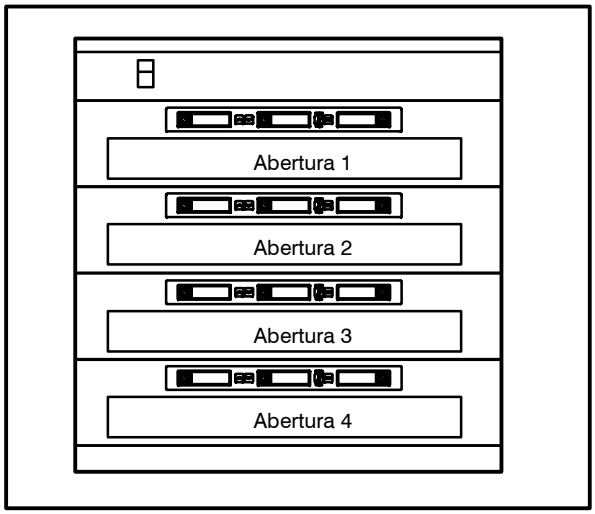


Figura 22

Produtos Assados

O tabuleiro para migalhas de tamanho 1/2 com grelha destina–se a todos os produtos assados.

- O produto deve ser colocado sobre a grelha do tabuleiro para migalhas.
- Os alinhadores de tabuleiros da CPU não são necessários quando utilizar a grelha para produtos assados.

Produtos Cozidos no Forno

O tabuleiro de tamanho grande destina–se a todos os produtos a serem cozidos no forno, como bolachas e queques.

- Use o alinhador de tabuleiros da CPU com o tabuleiro de tamanho grande.
- Depois de retirar as bolachas do forno, remova o papel abra a caixa de cartão. Faça deslizar as bolachas no alinhador de tabuleiros.
- Os tabuleiros de tamanho grande suportam até 30 bolachas congeladas, 20 bolachas de tipo caseiro ou 20 queques.

Produtos Grelhados

O tabuleiro de tamanho 1/3 destina–se a todos os produtos grelhados.

- O produto deve ser escorrido quando retirado do grelhador.
- Use um alinhador de tabuleiros da CPU para o tabuleiro de tamanho 1/3.
- O produto deve ser empilhado quando colocado no tabuleiro de tamanho 1/3 alinhado. As empadas 10:1 e de salsicha podem ser empilhadas até seis em altura. Ovos (excepto os mexidos), frango grelhado e empadas 4:1 podem ser empilhados até três em altura.
- O produto deve ser colocado no centro do tabuleiro.

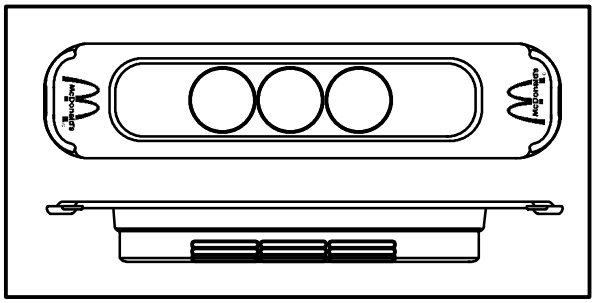


Figura 23

Menus e Conselhos de Funcionamento

Seguem–se cópias das Tabelas de Controlo de Produção para os menus normal e do pequeno–almoço. Os gráficos laminados podem ser encomendados através de O'Brien Budd, Inc. Os números da encomenda são:

- Cartão de CPU de Pequeno–almoço #MCD 63102
- Cartão de CPU de Menu Normal #MDC 63102A

Deve usar volume ultra quando os grelhadores e fritadeiras se encontrarem regulados de forma a poderem cozinhar todos os itens que cabem simultaneamente no tabuleiro. Por exemplo, um restaurante faz duas fornadas de 9 empadas 10:1 ao mesmo tempo. Neste caso, as 18 empadas podem ser colocadas num tabuleiro e empilhadas até seis em altura.

Estas tabelas indicam quantas peças de cada menu individual cabem nos tabuleiros.

FINS–DE–SEMANA	**MENU NORMAL**					
Tamanho de Tabuleiro Recomendado/Empilhamento Recomendado	9 / 3	9 / 3	8 / 3	1 / 1	8 / 1	8 / 1
Volume Ultra	18 / 6	15 / 3	15 / 3	1 / 1	10 / 1	14 / 1
Unidades	Tabuleiros	Tabuleiros	# Peças	Sacos	# Peças	# Peças
Período de Tempo	10:1	4:1	GRCK	NUGG	McCK	FISH

FINS–DE–SEMANA	**MENU DE PEQUENO–ALMOÇO**							
Tamanho de Tabuleiro Recomendado/Empilhamento Recomendado	30 / 1	12 / 3	6 / 3	6 / 1	6 / 3	15 / 3	5 / 1	9 / 1
Volume Ultra	30 / 1	24 / 6	18 / 3	6 / 1	18 / 3	30 / 3	20 / 1	9 / 1
Unidades	Tabuleiros	Tabuleiros	Tabuleiros	Tabuleiros	Tabuleiros	Tabuleiros	Tabuleiros	Tabuleiros
Período de Tempo	BISC	SAUS	FOLD	SCRA	ROUN	CBAC	MUFF	BURR

Funcionamento

Menus e Conselhos de Funcionamento

MENU DE ALMOÇO (NORMAL)						
Produto	**Empilhamento (máximo)**	**Quantidade de Tabuleiros (máxima)**	**Unidades**	**Alinhador**	**Tipo de Tabuleiro**	**Suporte Máximo**
10:1	6	18	Tabuleiros	Sim	1/3 size plastic	25
4:1	3	15	Tabuleiros	Sim	1/3 size plastic	25
Frango Assado (Grilled Chicken Deluxe)	3	15	# Peças	Sim	1/3 size plastic	30
Panadinhos (Nuggets)	1	1 Saco	Sacos	Não	1/2 size wire	20
Frango Estaladiço (Crispy Chicken Deluxe)	1	10	# Peças	Não	1/2 size wire	20
Filetes de Peixe (Fish Filet Deluxe)	1	12	# Peças	Não	1/2 size wire	30

NOTA: Todos os produtos reflectem o tempo de permanência máximo na CPU. Podem acrescentar−se 10 minutos a todos os produtos no reservatório de transferência.

Menus e Conselhos de Funcionamento

MENU DE PEQUENO–ALMOÇO						
Produto	**Empilhamento (máximo)**	**Quantidade de Tabuleiros (máxima)**	**Unidades**	**Alinhador**	**Tipo de Tabuleiro**	**Suporte Máximo**
Bolachas	1	30	Tabuleiros	Sim	Tamanho grande plástico	***50
Salsicha	6	24	Tabuleiros	Sim	Tamanho 1/3 plástico	60
Omelete	3	18	Tabuleiros	Sim	Tamanho 1/3 plástico	20
Ovo Mexido	1	6	Tabuleiros	Sim	Tamanho 1/3 plástico	20
Ovo Estrelado	3	18	Tabuleiros	Sim	Tamanho 1/3 plástico	20
Bacon Canadiano (tipo paio)	3	30 (10 linhas de 3 sobrepostas)	Tabuleiros	Sim	Tamanho 1/3 plástico	*60
Queques	1	20	Tabuleiros	Sim	Tamanho grande plástico	20
Burritos mix/enrolados	1	1 fornada 9 burritos camada simples	Fornada/ Tabuleiro	Não	Tamanho 1/3 plástico	**30/20

NOTA: Todos os produtos reflectem o tempo de permanência máximo na CPU. Podem acrescentar–se 10 minutos a todos os produtos no reservatório de transferência.

* *O Tempo reflecte apenas a CPU. A Câmara Carter Hoffman permanece a 90 minutos.*

** *O Burrito mix não pode ir à Câmara Carter Hoffman.*

*** *Teste um aumento de permanência de 50 para 60.*

Manutenção

Limpeza e Manutenção Preventiva

LIMPEZA DIÁRIA

1. No fim de cada dia de trabalho, regule a unidade para o modo de limpeza. Consulte a Página 217.
2. Retire todos os tabuleiros de plástico e de grelha. Leve os tabuleiros para o lava–loiças, para limpeza.

   Lave–os com uma solução **All Purpose Super Concentrate McD (APSC) (HCS)** como indicado no doseador do lava–loiças ou misture 8,87 ml (0.3 fl. oz.) **APSC McD (HSC)** em cada 3,785 litros (1 gal.) de solução.

   Passe–os por água quente abundante.

   Esterilize os tabuleiros, passando–os por uma solução **Sink Sanitizer McD (HCS)**, (1 pacote por 37,85 litros (10 gal.) de água) ou **Sanitizer McD (HCS)** (4 pacotes por 37,85 litros (10 gal.) de água) durante, pelo menos, 1 minuto.

   Retire–os da solução esterilizadora e deixe–os secar ao ar.

   NOTA: NÃO use Sink Sanitizer MCD (HCS) para limpar as superfícies exteriores da CPU.
3. Deixe a unidade arrefecer até o ecrã indicar *SAFE TO CLN*. Use a escova de limpeza da câmara para remover qualquer sujidade na superfície da abertura.

   NOTA: NÃO use nenhuma outra ferramenta a não ser a escova de limpeza da câmara para limpar as prateleiras da câmara. As escovas de arame, esfregões abrasivos ou raspadores de metal danificarão permanentemente a superfície da abertura da câmara.
4. Com a escova de limpeza da câmara, remova todas as partículas soltas, varrendo os resíduos para fora da câmara.
5. Envolva a escova de limpeza da câmara com um pano embebido em **APSC McD (HCS)**. Use–o para limpar o excesso de gordura das prateleiras, painel de controlo e fundo da unidade.
6. Esfregue todas as superfícies exteriores da câmara com uma toalha limpa e esterilizada, embebida em **APSC McD (HCS)**.

ATENÇÃO!!

NÃO use qualquer outro limpador a não ser a solução APSC McD (HCS). O uso de qualquer outro produto pode resultar em danos permanentes para os mecanismos de controlo.

MANUTENÇÃO PREVENTIVA

As melhores medidas de manutenção preventiva são a instalação adequada do equipamento e um programa definido para o procedimento regular de limpeza da unidade.

Se forem necessárias a manutenção ou a reparação da unidade, contacte o seu representante técnico Blodgett local.

Manutenção Semanal

Verifique a calibração das placas aquecidas. Use o sensor de temperatura Atkins e o seguinte procedimento matinal:

1. Ligue a fonte de alimentação à unidade.
2. Vire–se de frente para a unidade. Coloque a sua mão no painel de acesso esquerdo para verificar o funcionamento do motor. O ar deve circular se os motores estiverem operacionais. Certifique–se de que as frestas de ventilação não se encontram bloqueados com resíduos. Se estiverem, utilize a escova fornecida para raspar e remover os resíduos.
3. Permita que cada prateleira estabilize à temperatura de permanência (aproximadamente 20 minutos). Faça deslizar o sensor da cavidade para o centro da placa.
4. Deixe o sensor equilibrar a temperatura durante três minutos e continue a ler a temperatura utilizando o sensor de temperatura calibrada. Se a temperatura variar do ponto de regulação em mais de ±3°C (5°F), contacte o seu representante técnico Blodgett local.

ATENÇÃO!!

Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação antes de proceder a qualquer acção de manutenção ou limpeza.

Manual de instalación y operación de un horno de conservación universal

Introducción

Descripción

El horno de conservación universal Blodgett es un dispositivo de conservación para períodos cortos, diseñado para mantener la frescura de una diversidad de productos alimenticios. El horno de conservación universal (HCU) contiene cuatro compartimientos de productos que se pueden controlar independientemente. Los paneles de control están ubicados arriba de cada compartimiento, tanto en el lado anterior como en el posterior del horno. Todos los modos de operación se pueden seleccionar desde ambos lados, anterior y posterior.

Interruptor de alimentación – controla la energía de alimentación del horno.

Compartimiento de productos – puede contener hasta tres bandejas de producto por compartimiento.

Panel de Control – indica el tiempo de conservación y la selección de producto por cada bandeja.

Bandeja de producto tamaño 1/3 – diseñada para todos los productos asados a la parrilla (carne, huevos, pollo). Esta bandeja mantiene la humedad de los productos.

Bandeja de producto tamaño 1/2 para alimentos empanados con rejilla de alambre – diseñada para productos fritos (pollo frito, deditos y filete empanados). La bandeja impide que las migas fritas caigan a través de la rejilla. También permite que la humedad externa del producto frito se evapore dejándolo crocante

Bandeja de producto tamaño entero – diseñada para pan y productos similares (bollos y panecillos). Esta bandeja permite la evaporación de una pequeña cantidad de humedad.

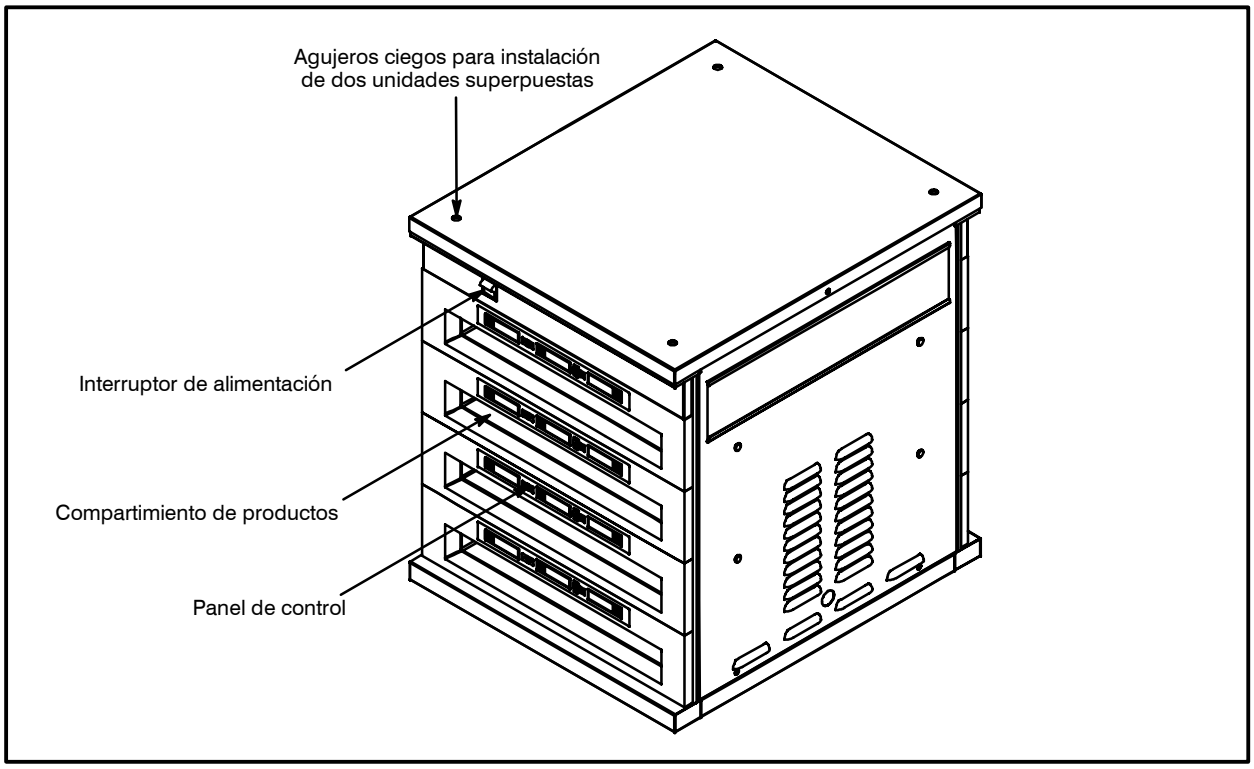

Agujeros ciegos para instalación de dos unidades superpuestas
Interruptor de alimentación
Compartimiento de productos
Panel de control

Figura 1

Entrega y ubicación

ENTREGA E INSPECCIÓN

Todos los hornos de conservación Blodgett se despachan en contenedores para protegerlos contra eventuales daños. Al recibir la nueva unidad:

- Compruebe que el contenedor de transporte no esté dañado externamente. Todo daño evidenciado se debe anotar en la guía de entrega, la cual debe ser firmada por el conductor.
- Desembale la unidad y revise que no tenga daños internos. Los transportadores aceptarán reclamos por daños inadvertidos si se notifican dentro de quince días desde la fecha de entrega y si se conserva el contenedor de embarque para su inspección.

La fábrica de hornos Blodgett no asume ninguna responsabilidad por pérdidas o daños sufridos durante el transporte. El transportador asume toda la responsabilidad por entregar la mercancía en buen estado en el momento de aceptar el embarque. Sin embargo, estamos preparados para asesorarle si fuese necesario presentar un reclamo

Cada horno de conservación universal se despacha con lo siguiente:

- Manual del equipo
- Tarjeta PM (Mantenimiento preventivo)
- Vídeo de adiestramiento para usar la máquina
- Guía de referencia rápida
- Cepillo de limpieza

A este punto, por favor, rellene y devuelva la tarjeta de Seguimiento del servicio despachada con su horno.

UBICACIÓN

Es preciso dejar los siguientes espacios para las operaciones de mantenimiento.

- Costados del horno – 56 cm (22 pulg.)
- Lado posterior del horno – 64 cm (25 pulg.)

Instalación

Montaje

ENSAMBLE DE LAS PATAS

1. Apoye la unidad sobre un costado.
2. Atornille una pata de 10 cm (4 pulg.) en cada uno de los cuatro agujeros, ubicados cerca de las esquinas en el fondo del horno. Véase la Figura 2.
3. Use una herramienta para apretar la tuerca hexagonal en la parte superior de cada pata.
4. Levante la unidad y apóyela sobre sus patas.

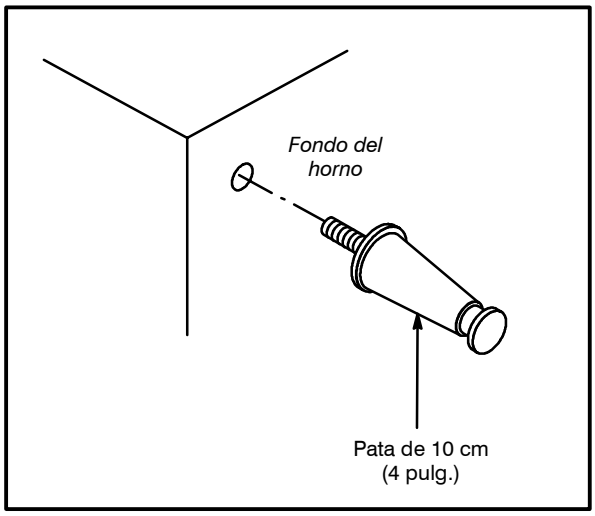


Figura 2

MONTAJE EN EL MOSTRADOR

1. Coloque la unidad encima del carro.

   NOTA: Compruebe que las roldanas de retención estén de cara al lado frontal del horno, con el interruptor de alimentación en el costado.
2. Atornille las esquinas de la unidad al mostrador, desde la cara inferior de la superficie de apoyo del mismo, con los pernos de 3/8” x 5/8” en dotación.

INSTALACIÓN DE DOS UNIDADES SUPERPUESTAS

1. Quite los cuatro discos extraíbles de la parte superior de la unidad inferior.
2. Coloque la unidad superior sobre la unidad inferior.
3. Quite los paneles laterales de la unidad inferior.
4. Una la unidad inferior a la superior con los pernos de 3/8” x 5/8” en dotación.

   NOTA: Los agujeros del fondo de la unidad superior son los mismos que se usan para ensamblar las patas. Los agujeros de la parte superior de la unidad inferior son los agujeros ciegos.
5. Vuelva a poner los paneles laterales.

MONTAJE DEL HCU (HORNO DE CONSERVACIÓN UNIVERSAL) CON ACCESO DOBLE EN UNA MESA CON TARIMA

El horno de conservación universal (HCU) se puede montar en la mesa, ya sea con acceso doble, o con acceso único. Véase la Figura 3. Para el acceso doble, la unidad debe instalarse centrada en la mesa. Para el acceso único, la unidad debe instalarse a ras con el lado posterior de la mesa.

Asegúrese de tener las escuadras de montaje correctas para su configuración. Tome como referencia la tabla siguiente:

Tipo de montaje	Longitud de la escuadra
Acceso doble	Corta 15,5 cm(6 pulg.)
Acceso único	Larga 31 cm(12 pulg.)

NOTA: La instalación requiere dos escuadras por cada HCU.

1. Coloque la unidad encima de la tarima de la mesa para el HCU con doble acceso.
2. Haga coincidir el agujero central de cada escuadra de soporte con un agujero de montaje de las patas, ubicado en el fondo de la unidad. Atornille dos escuadras en el fondo de cada HCU con los pernos de 3/8" x 5/8" en dotación. Asegúrese que el ángulo troquelado de la escuadra de soporte calce el borde inferior del mostrador. Véase la Figura 3.

   Para el acceso doble

   Instale una escuadra en la esquina delantera externa de cada HCU. Instale la otra escuadra en la esquina posterior externa de cada HCU.

   Para el acceso único

   Instale una escuadra en la esquina delantera externa de cada HCU. Instale la otra escuadra en la esquina delantera interna de cada HCU.

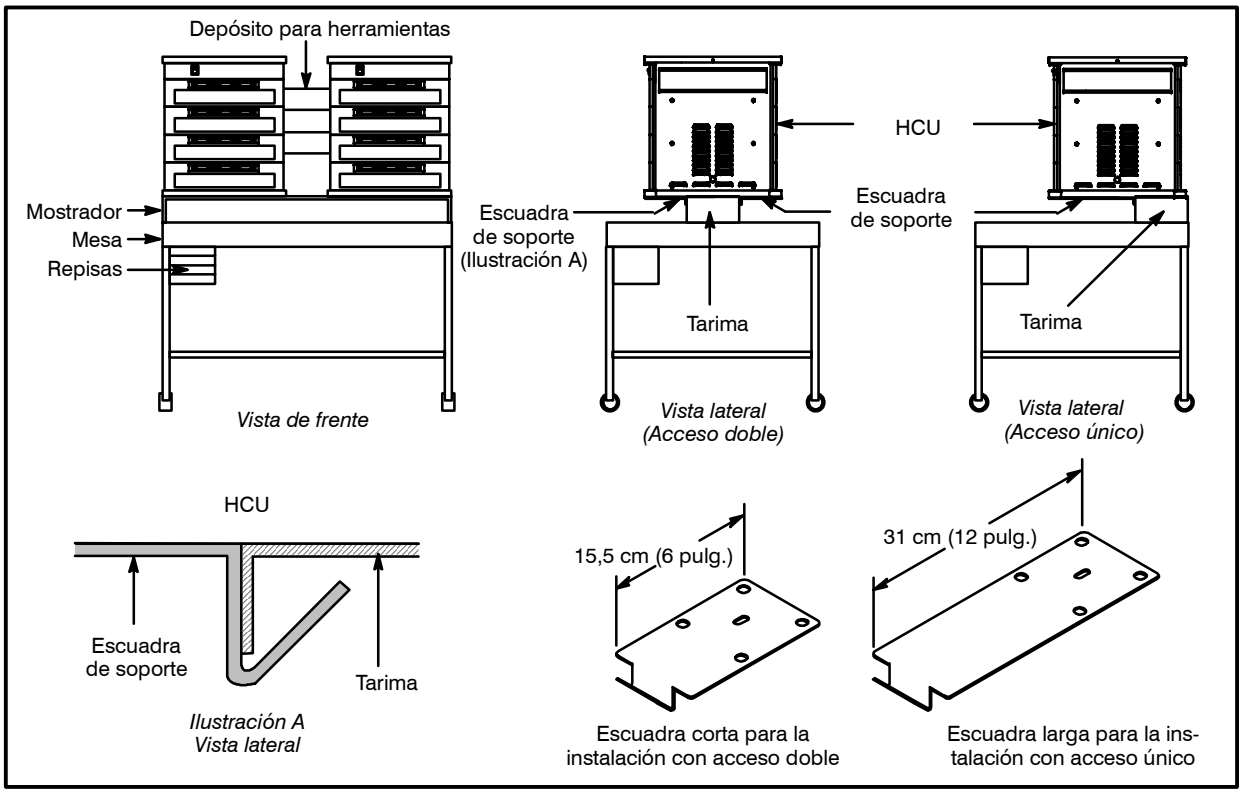


Figura 3

Instalación

Conexión eléctrica y arranque inicial

CONEXIÓN ELÉCTRICA

NOTA: La conexión eléctrica debe realizarla solamente un instalador cualificado.

NOTA: La conexión eléctrica debe cumplir con los Reglamentos nacionales y locales.

Los diagramas eléctricos están colocados dentro del panel del lado derecho.

El HCU está dotado de un enchufe con puesta a tierra de tres espigas para su protección contra peligros de electrocución y debe enchufarse en una toma de corriente de tres orificios adecuadamente conectada a tierra. **NO corte o elimine la espiga de conexión a tierra de este enchufe.**

ARRANQUE INICIAL

1. Conecte el HCU a la fuente de alimentación.
2. Ponga el interruptor de alimentación en ON (encendido). Todos los visualizadores de control se iluminan.
3. Controle la temperatura de los compartimientos. Estos se demoran unos 15 minutos en calentarse desde la temperatura ambiente hasta un valor establecido de 68 °C (155° F). Se requieren aproximadamente 25 minutos para que los compartimientos se calienten desde la temperatura ambiente hasta un valor establecido de 93 °C (200° F).

LA FÁBRICA DE HORNOS BLODGETT NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDAS O DAÑOS SUFRIDOS COMO RESULTADO DE UNA INSTALACIÓN INADECUADA.

KW/ Sección	Voltaje	Fase	Frecuencia (Hz)	Carga Máx.	
				L1	N
2.3–3.5	208–240	1N	50/60	12–15	12–15

Información de seguridad

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN ESTA SECCIÓN SE SUMINISTRA PARA EL USO DE PERSONAL DE OPERACIÓN CUALIFICADO. SE ENTIENDE POR PERSONAL DE OPERACIÓN CUALIFICADO AQUÉL QUE HA LEÍDO ATENTAMENTE LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN ESTE MANUAL, QUE CONOCE LAS FUNCIONES DE LA UNIDAD Y/O TIENE EXPERIENCIA CON EL MANEJO Y OPERACIÓN DEL EQUIPO DESCRITO. EL RESPETO DE LOS PROCEDIMIENTOS RECOMENDADOS EN EL PRESENTE MANUAL GARANTIZARÁ EL LOGRO DE UN ÓPTIMO RENDIMIENTO Y UNA LARGA DURACIÓN DE LA MÁQUINA SIN PROBLEMAS

Le aconsejamos tomarse el tiempo para leer las siguientes instrucciones de seguridad y operación. Ellas son la clave para un funcionamiento perfecto de su HCU Blodgett.

⚠ RECOMENDACIONES PARA OPERAR EN CONDICIONES DE SEGURIDAD

Para su seguridad, léalas antes de hacer funcionar el horno

Recomendaciones generales de seguridad:

- NO quite los paneles de control a menos que la unidad esté desenchufada.
- NO haga funcionar el HCU a menos que haya sido instalado y revisado adecuadamente.
- NO haga funcionar el HCU a menos que todos los paneles de servicio y de acceso estén correctamente ensamblados.
- Tenga cuidado cuando haga funcionar el HCU para evitar el contacto con superficies calientes.

Operación

Descripción del panel de control

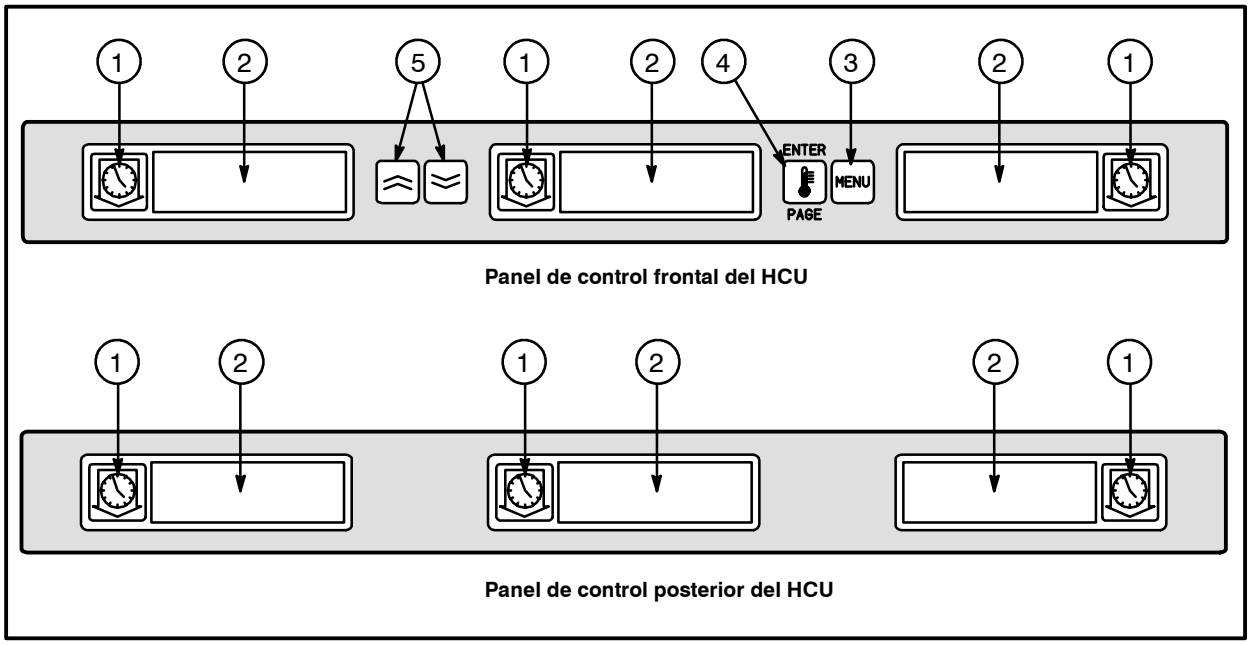


Figura 4

PANEL DE CONTROL FRONTAL

1. TECLAS TIMER (CRONÓMETRO) – ponen en marcha y detienen el cronómetro asociado con cada posición de las bandejas. Las teclas TIMER (CRONÓMETRO) también apagan las alarmas acústicas. Hay tres teclas TIMER (CRONÓMETRO) en cada panel frontal (a la izquierda, al centro y a la derecha).
2. VISUALIZADORES – muestran el producto seleccionado y el tiempo de conservación por cada posición de la bandeja. Los visualizadores también dan información de programación en el modo de programación. Hay tres visualizadores en cada panel frontal (a la izquierda, al centro y a la derecha).
3. TECLA MENU (MENÚ) – pulsando esta tecla se selecciona el cambio de comidas (desayuno – almuerzo), las operaciones del modo de limpieza y se prende o apaga cada uno de los compartimientos. La tecla MENU también da el acceso al modo de programación.
4. TECLA TEMPERATURE/ENTER/PAGE (TEMPERATURA/INGRESO/PÁGINA) – esta tecla tiene tres funciones separadas.
   - Visualiza la temperatura de cada compartimiento
   - Hace ingresar los cambios operativos
   - Selecciona los parámetros de página en el modo de programación.
5. TECLA UP y DOWN (FLECHAS ARRIBA y ABAJO) – pulsar para aumentar/disminuir los valores de las variables o cambiar las selecciones.

PANEL DE CONTROL POSTERIOR

NOTA: Los paneles posteriores se usan sólo para funciones operativas. Toda la programación se debe hacer desde los paneles frontales.

1. TECLA TIMER (CRONÓMETRO) – pone en marcha y detiene el cronómetro asociado con cada posición de las bandejas. Las teclas TIMER (CRONÓMETRO) también apagan las alarmas acústicas. Hay tres teclas TIMER (CRONÓMETRO) en cada panel posterior (a la izquierda, al centro y a la derecha).
2. VISUALIZADORES – muestran el producto seleccionado y el tiempo de conservación por cada posición de la bandeja. Hay tres visualizadores en cada panel posterior (a la izquierda, al centro y a la derecha).

Modo operador

El modo operador es el modo normal de operación del controlador cuando todos los compartimientos están a la temperatura adecuada y no existen condiciones de alarma. Se visualiza la información sobre los productos y los tiempos de conservación.

CONTROL DE LA TEMPERATURA DE CADA COMPARTIMIENTO

Cada selección de producto tiene su propio valor establecido de temperatura y tiempo de conservación. Todos los cronómetros para los productos funcionan independientemente.

La temperatura del compartimiento es controlada por el valor establecido de temperatura del producto introducido más a la izquierda en cada compartimiento, tal como se observa desde el lado delantero del horno [lado con el interruptor On/Off (Encendido / Apagado)]. La selección de productos que tiene una temperatura de conservación diferente de aquélla del producto seleccionado más a la izquierda no se podrá ingresar en la configuración de ese compartimiento.

INFORMACIÓN VISUALIZADA

En el modo operador, los visualizadores de compartimiento suministran la siguiente información:

- La selección de producto por cada posición de la bandeja.
- El tiempo de conservación remanente (en minutos) en los cronómetros activos.

NOTA: Un cronómetro activo visualiza alternativamente la selección de producto y el tiempo remanente. Los cronómetros inactivos visualizan solamente la selección de producto.

IDENTIFICACIÓN DE LA VISUALIZACIÓN

Dado que hay tres visualizadores separados por cada compartimiento es importante identificar el estado de los productos correspondiente a cada visualizador. El modo operador indica el estado del tiempo de conservación modificando la intensidad de visualización. Hay tres niveles de intensidad de visualización utilizados para indicar el estado de los productos.

- VISUALIZACIÓN USE PRIMERO – indica el producto con la menor cantidad de tiempo de conservación remanente. Esta visualización se identifica por un nivel de intensidad más brillante y unos puntos en movimiento en la parte inferior del visualizador.
- CRONÓMETRO ACTIVO – indica un cronómetro activo que no es el del producto con el menor tiempo de conservación remanente. Esta visualización se identifica por un nivel de intensidad medio.
- CRONÓMETRO INACTIVO – en el caso de cronómetros inactivos solamente se visualiza la selección de producto. Esta visualización se identifica por el menor nivel de intensidad.

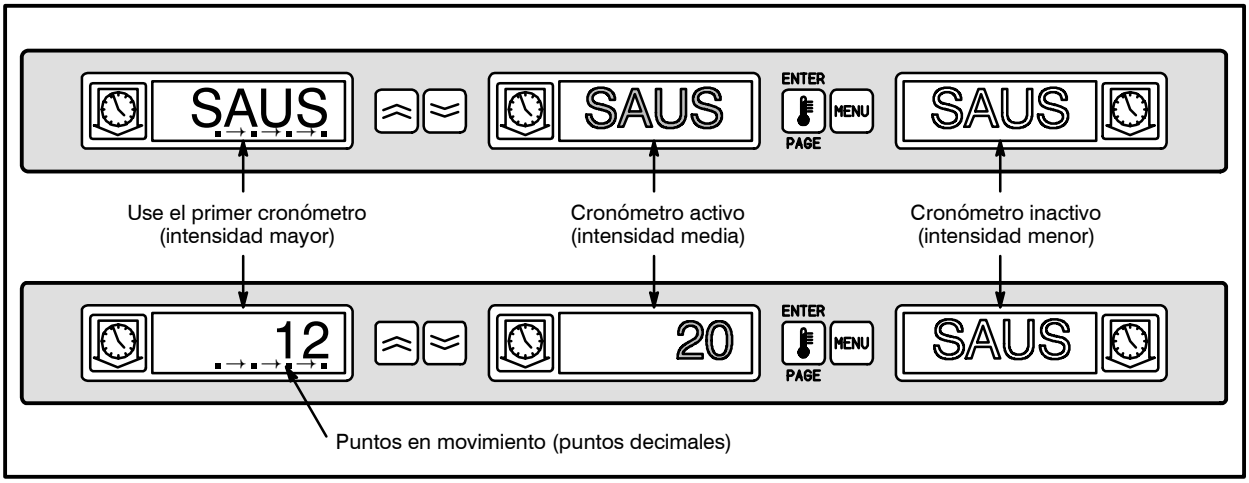


Figura 5

Operación

Operación del cronómetro

Cómo poner en marcha el cronómetro

1. Pulse la TECLA TIMER (CRONÓMETRO), ubicada encima de la posición de la bandeja deseada, para poner en marcha el cronómetro. El cronómetro cuenta hacia atrás desde un valor prefijado y visualiza alternativamente la selección de producto y el tiempo de conservación remanente.
2. Espere al menos 3 segundos antes de pulsar otra de las teclas del temporizador para iniciar una función secundaria de temporización.

NOTA: Si más de una bandeja de producto está siendo cronometrada, la bandeja con el menor tiempo de conservación remanente es indicada por la visualización USE FIRST (USE PRIMERO).

Regulación del cronómetro

1. Pulse la TECLA TIMER (CRONÓMETRO) para activar el cronómetro (si aún no está activado).
2. Pulse la TECLA TIMER (CRONÓMETRO) otra vez dentro de 3 segundos para disminuir el tiempo de conservación en 5 minutos.

   NOTA: El tiempo de conservación disminuirá en 5 minutos cada vez que se presione la tecla PRODUCT.
3. El cronómetro comienza a funcionar 3 segundos después de la última presión de la tecla. El visualizador indica el tiempo de conservación máximo para el producto y cambia para visualizar la intensidad 3 (más brillante). Alternativamente el visualizador muestra el tiempo de conservación restante y la selección de producto.

Cómo detener un cronómetro

1. Pulse la TECLA TIMER (CRONÓMETRO), colocada encima de la posición del compartimiento, para apagar un cronómetro activo. El cronómetro detiene el cronometraje. El visualizador cambia al estado de inactividad.

Cronometraje terminado

1. La alarma de cronometraje terminado le avisa al operador que el tiempo de conservación del producto ha terminado. Cuando el tiempo de conservación remanente llega a cero, se escucha una alarma y el visualizador muestra *–00–*.

   Todos los demás visualizadores activos del horno cambian al nivel de intensidad más bajo hasta que se apague la alarma acústica.
2. Pulse la TECLA TIMER (CRONÓMETRO), para borrar la visualización de cronometraje terminado y silenciar la alarma.

   Si otros cronómetros del horno han terminado su tiempo de cronometraje, la alarma acústica sigue sonando hasta que se borren todos los visualizadores que indican cronometraje terminado.
3. Cuando todos los cronómetros se han borrado, los cronómetros activos vuelven al estado normal. El estado Use Primero se conmuta al siguiente cronómetro con el menor tiempo de conservación remanente.

Operación del cronómetro

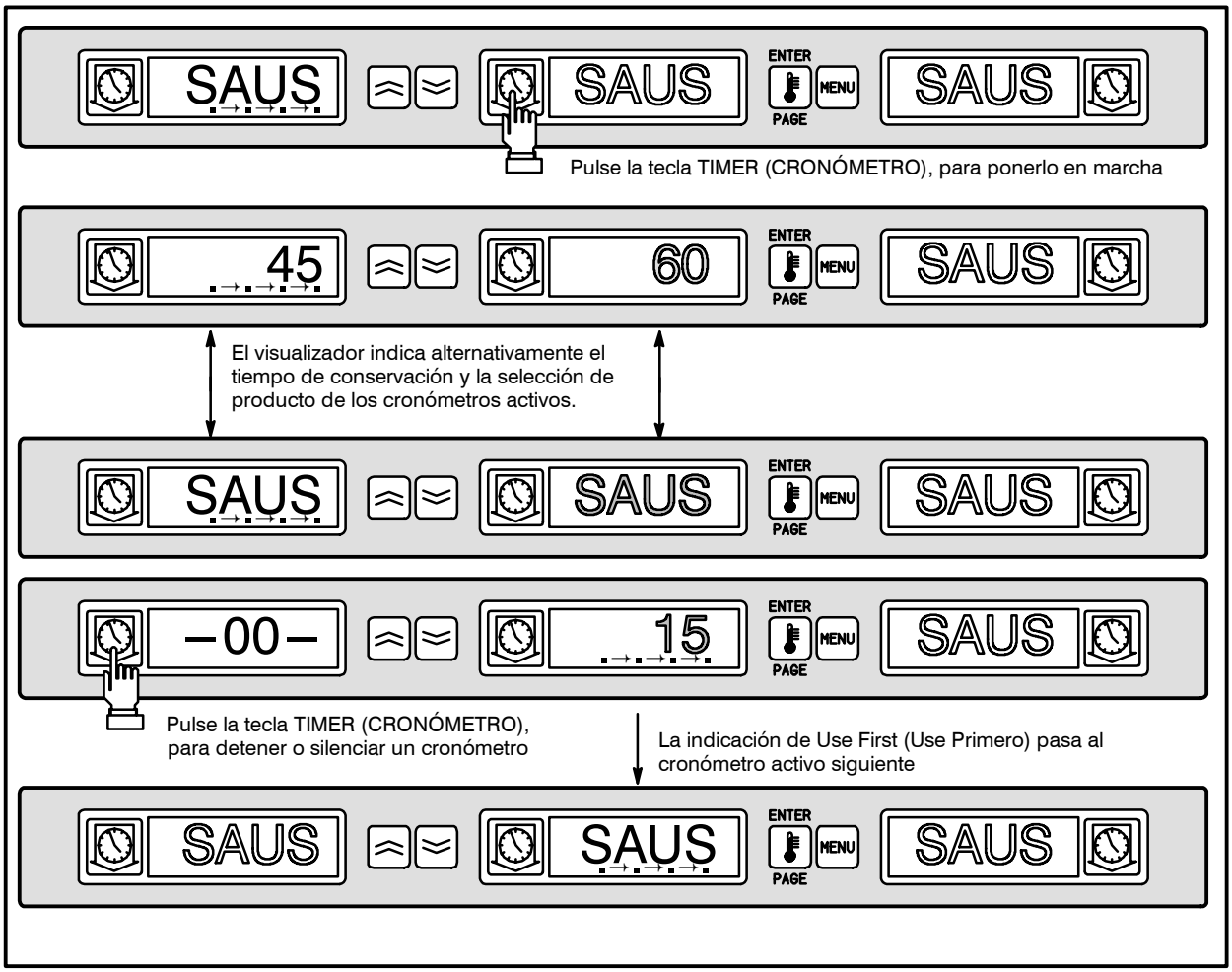


Figura 6

Operación

Selección de comida

Selección de desayuno y almuerzo

NOTA: El ejemplo siguiente es para seleccionar el desayuno. Para seleccionar el almuerzo se aplica el mismo procedimiento.

1. Pulse la TECLA MENU para cambiar la selección de producto del compartimiento, desde el desayuno al almuerzo. Todos los visualizadores estarán iluminados.
2. Pulse la TECLA ENTER (INGRESAR) para activar la selección de comida. El visualizador cambia al modo inactivo.

   NOTA: Si no se pulsa la tecla ENTER (INGRESAR) dentro de cinco segundos, la selección de producto vuelve a los productos para el desayuno.

Cambio de la selección de comida

Los cronómetros activos no cambiarán a la nueva selección de comida mientras los mismos no sean detenidos o hayan terminado su cronometraje y sean reinicializados. Los cronómetros activos se detienen pulsando la tecla TIMER (CRONÓMETRO).

Si la selección de producto para la comida tiene una temperatura de conservación diferente de aquélla de la comida actual, se visualizará una alarma de alta o baja temperatura para avisarle al operador que la temperatura de conservación se está cambiando. Si la condición de temperatura alta o baja permaneciera por dos o más minutos, suena una alarma acústica. Para silenciar la alarma pulse cualquier tecla TIMER (CRONÓMETRO). Esto no afecta la operación del cronómetro, a menos que la tecla TIMER (CRONÓMETRO) se pulse de nuevo. El visualizador indica alternativamente la selección de producto y el mensaje de alarma hasta que la temperatura del compartimiento esté dentro de los límites prefijados.

Si no se pulsa ninguna tecla, el mensaje de alarma se reinicializa automáticamente cuando la temperatura del compartimiento llega a los límites prefijados.

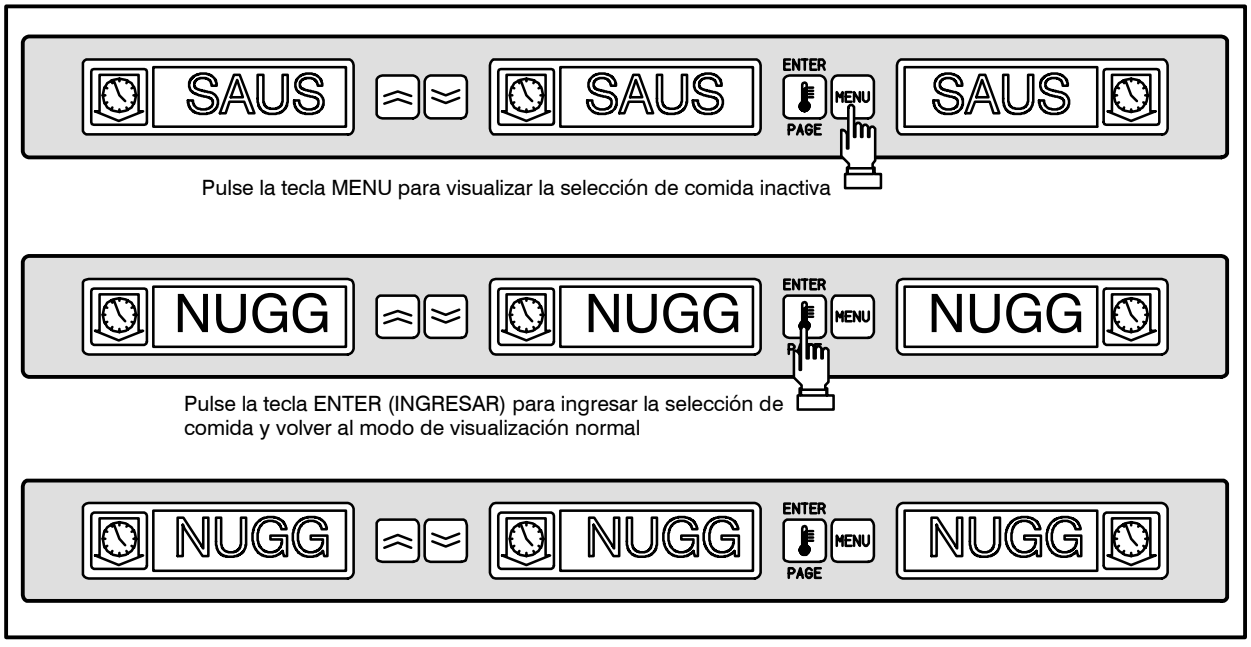


Figura 7

Modo de limpieza

El modo de limpieza cambia el valor establecido de temperatura de todos los compartimientos del horno a 52 °C (125° F).

Cómo empezar el modo de limpieza

1. Pulse la TECLA MENU para desplazarse al mensaje del modo de limpieza, CLN MODE.
2. Pulse la TECLA ENTER (INGRESAR) para activar el modo de limpieza. Todos los compartimientos cambian al modo de limpieza.

   NOTA: Si la tecla ENTER (INGRESAR) no se pulsa dentro de 5 segundos, el control vuelve a la selección de comida anterior.

   Si la temperatura supera los 52 °C (125° F), el visualizador mostrará alternativamente el mensaje *SLOT CLN MODE* (MODO LIMPIEZA COMPARTIMIENTO) y *NOT SAFE YET* (AÚN NO SE PUEDE LIMPIAR). El visualizador muestra *SAFE TO CLN* (SE PUEDE LIMPIAR) cuando la temperatura del compartimiento baja a 52 °C (125° F).

Para salir del modo de limpieza

1. Pulse la TECLA MENU para visualizar *CLN MODE* (MODO LIMPIEZA).
2. Pulse la TECLA ENTER (INGRESAR) para salir del modo de limpieza y volver al modo de operación normal. El compartimiento alternativamente visualiza *SLOT TEMP LOW* (BAJA TEMPERATURA COMPARTIMIENTO) y la selección de producto hasta que la temperatura esté dentro de los límites de operación normal.

   NOTA: Si la tecla ENTER (INGRESAR) no se pulsa dentro de cinco segundos, el compartimiento vuelve al modo de limpieza.

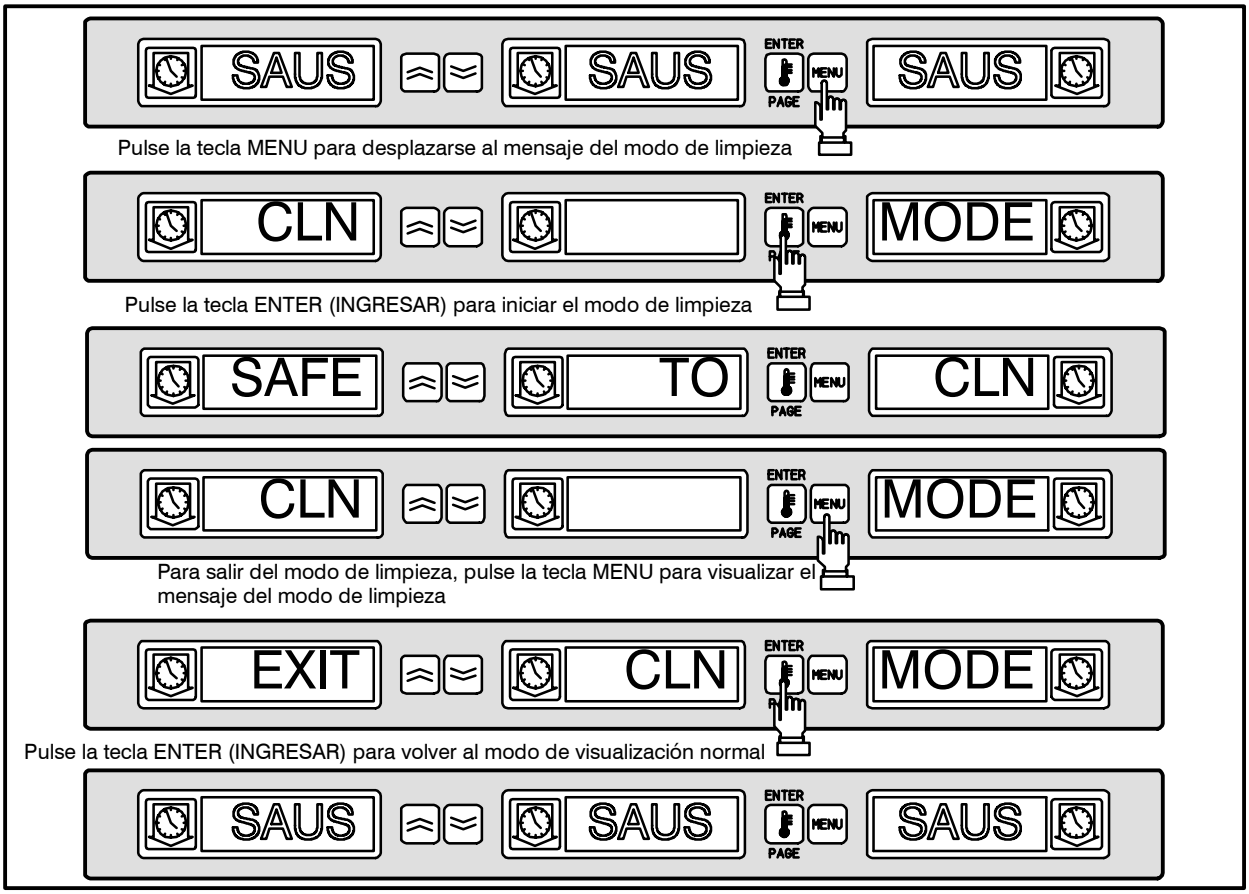


Figura 8

Operación

Compartimiento On/Off (Prendido/Apagado)

Para apagar el compartimiento

1. Pulse la TECLA MENU para desplazarse al mensaje de apagar el compartimiento, *TURN SLOT OFF*.
2. Pulse la TECLA ENTER (INGRESAR) para confirmar la selección. En el visualizador se leerá *SLOT IS OFF* (COMPARTIMIENTO APAGADO).

   NOTA: Si la tecla ENTER (INGRESAR) no se pulsa dentro de cinco segundos, la selección de producto vuelve al modo operador.

Para prender el compartimiento

1. Pulse la TECLA MENU para desplazarse al mensaje de prender el compartimiento, *TURN SLOT ON*.
2. Pulse la TECLA ENTER (INGRESAR) para confirmar la selección y volver al modo operador. El visualizador alternativamente muestra *SLOT TEMP LOW* (TEMPERATURA COMPARTIMIENTO BAJA) y la selección de producto hasta que la temperatura esté dentro de los límites de operación normal.

   NOTA: Si la tecla ENTER (INGRESAR) no se pulsa dentro de cinco segundos el compartimiento vuelve al estado de apagado.

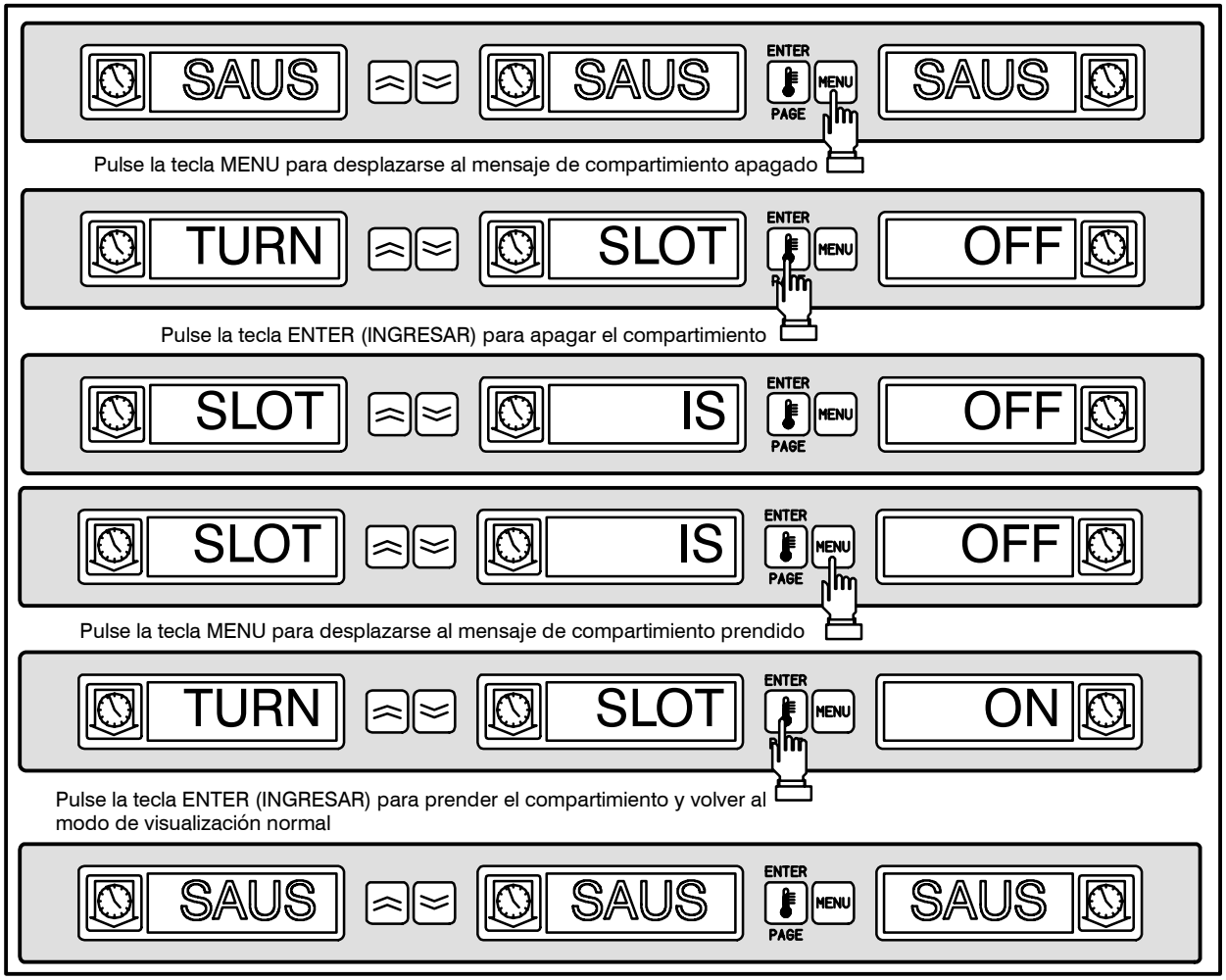


Figura 9

Visualización de la información sobre la temperatura del compartimiento

1. Pulse la TECLA TEMPERATURE (TEMPERATURA) para desplazarse a la siguiente información sobre la temperatura de cada compartimiento:
   - Temperatura actual de la placa superior
   - Temperatura actual de la placa inferior
   - Temperatura establecida de la placa superior
   - Temperatura establecida de la placa inferior
2. Pulse la tecla TEMPERATURE (TEMPERATURA) otra vez para volver el visualizador al modo operador.

   NOTA: El visualizador automáticamente vuelve al modo operador si no se pulsa ninguna tecla dentro de cinco segundos.

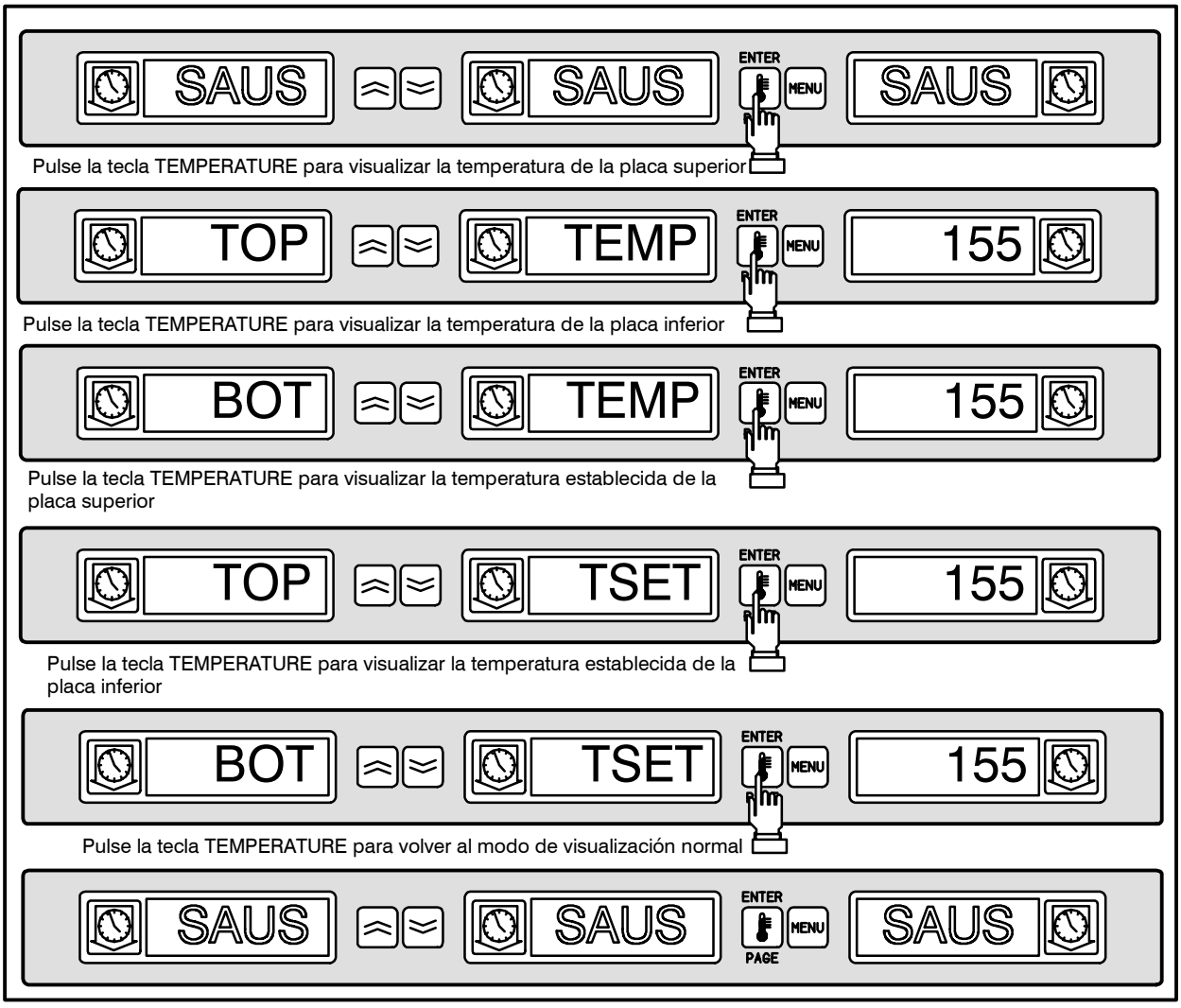


Figura 10

Operación

Alarmas de temperatura

Las alarmas de temperatura tienen cinco funciones:

- Alarma de alta temperatura
- Alarma de baja temperatura
- Alarma FDA
- Alarma del detector
- Alarma tiempo aumentado

Si se producen condiciones de alarma, suena una alarma acústica y los visualizadores alternativamente dan la selección de producto y un mensaje de alarma. Los cronómetros no pueden ponerse en marcha cuando un compartimiento se encuentra en condición de alarma.

Alarma de alta y baja temperatura

Si la temperatura del compartimiento es superior o inferior a los límites prefijados para una selección de producto, el controlador introduce la condición de alarma de alta o baja temperatura. En el visualizador se leerá ya sea *SLOT TEMP HIGH* (ALTA TEMPERATURA COMPARTIMIENTO) o *SLOT TEMP LOW* (BAJA TEMPERATURA COMPARTIMIENTO). Si la condición de temperatura alta o baja permanece por dos minutos o más, suena una alarma acústica. Para silenciar la alarma, pulse cualquier tecla TIMER:

1. Los visualizadores alternativamente visualizan la selección de producto y el mensaje de alarma hasta que la temperatura del compartimiento esté dentro de los límites prefijados.

NOTA: La alarma acústica de baja temperatura se inhibe al aumentar la temperatura. El mensaje SLOT TEMP LOW (BAJA TEMPERATURA COMPARTIMIENTO) se visualiza hasta que el compartimiento esté dentro de los límites de temperatura prefijados).

Alarma de la Administración Federal de Drogas y Alimentos (FDA)

La alarma FDA (Administración Federal de Drogas y Alimentos) indica que la temperatura del compartimiento es inferior al límite prefijado para conservar el producto. La alarma acústica suena y en el visualizador se lee *TEMP UNDR FDA* (TEMPERATURA POR DEBAJO DE FDA). Los cronómetros activos se reinicializan automáticamente.

1. Para apagar la alarma acústica, pulse cualquier TECLA TIMER (CRONÓMETRO). El mensaje de alarma permanece hasta que la temperatura del compartimiento esté dentro de los límites prefijados. Si no se pulsa ninguna tecla, la alarma acústica y el mensaje de alarma permanecen.

Para silenciar una alarma FDA (Administración Federal de Drogas y Alimentos) hay que pulsar una tecla TIMER (CRONÓMETRO).

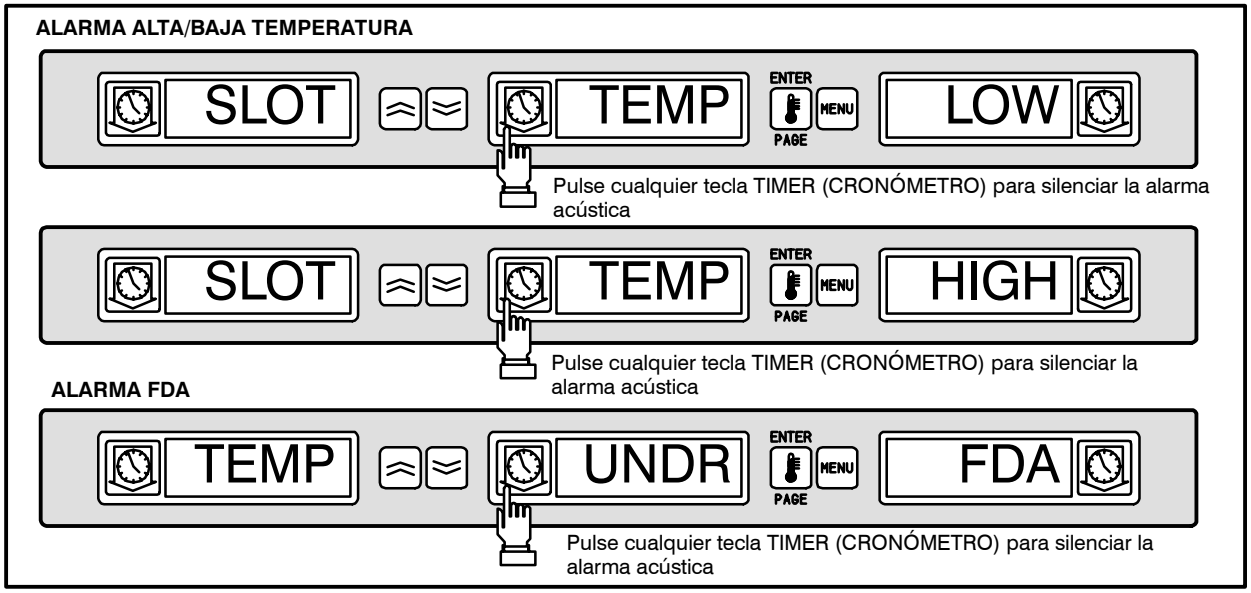


Figura 11

Alarmas de temperatura

Alarma del margen del detector

La alarma de falla dada por el detector indica un valor de temperatura del detector superior o inferior a los límites de operación del compartimiento, 10–121 °C (50–250° F).

1. Para apagar la alarma acústica pulse cualquier TECLA TIMER (CRONÓMETRO). El mensaje de alarma se visualiza hasta que la temperatura del compartimiento se encuentre dentro de los límites de operación. La alimentación eléctrica de los calefactores del compartimiento se desconecta hasta que el detector haya sido reparado.

Para corregir la causa de una alarma del detector, deben intervenir los técnicos del servicio de mantenimiento.

Alarma para aumentar el tiempo

La alarma para aumentar el tiempo indica que la temperatura del compartimiento no llegó a la temperatura de operación dentro de los límites de tiempo prefijados del sistema al encender el horno.

1. Para apagar la alarma acústica, pulse cualquier TECLA TIMER (CRONÓMETRO).

Para corregir la causa de una alarma del detector, deben intervenir los técnicos del servicio de mantenimiento.

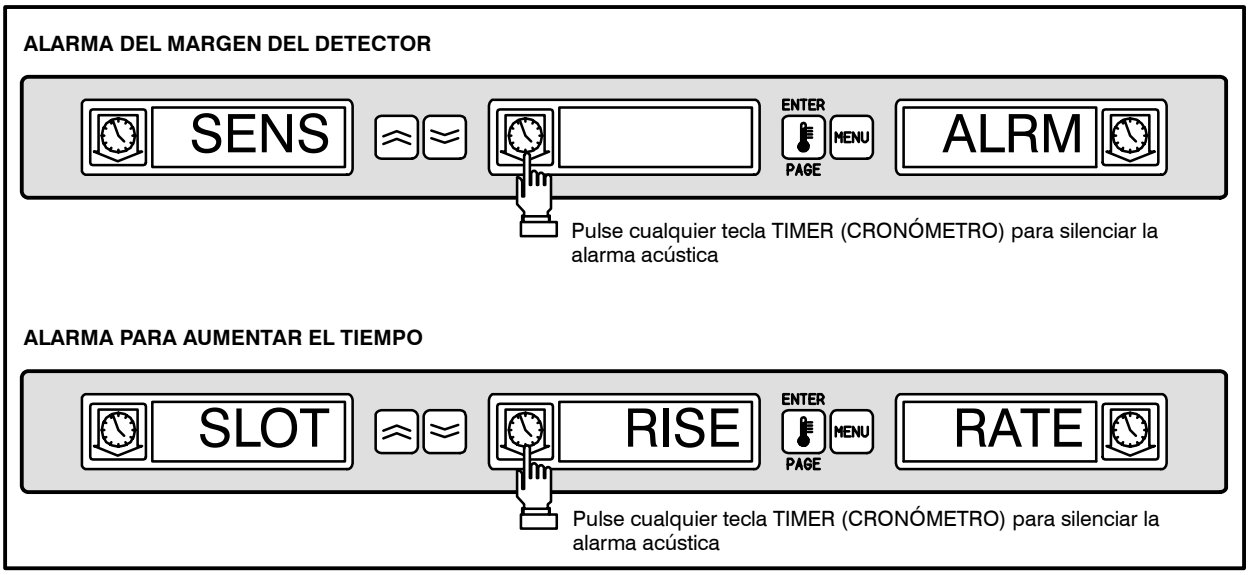


Figura 12

Operación

Selección de producto de cada compartimiento

Para seleccionar los productos de cada compartimiento, se utiliza el modo de programación. Todos los ingresos se realizan a través de las selecciones PAGE (PÁGINA) y MENU. Cada compartimiento tiene una página de menú de configuración. El compartimiento superior del horno es el compartimiento 1.

- La tecla PAGE (PÁGINA) selecciona las páginas del compartimiento (1 – 4).
- La tecla MENU selecciona los ítems del menú de configuración (comida y posición de la bandeja).
- Las teclas UP/DOWN (ARRIBA / ABAJO) seleccionan los productos disponibles para cada comida.

Para ingresar al Modo de programación

1. Pulse y mantenga pulsada la TECLA MENU por al menos cinco segundos. El visualizador muestra *PROG MODE* (MODO PROGRAMACIÓN).

Para ingresar las selecciones de páginas

Cada página de compartimiento (1 – 4) contiene la selección de producto para cada comida.

1. Pulse la TECLA PAGE (PÁGINA) para desplazarse a las páginas del compartimiento (1 – 4).

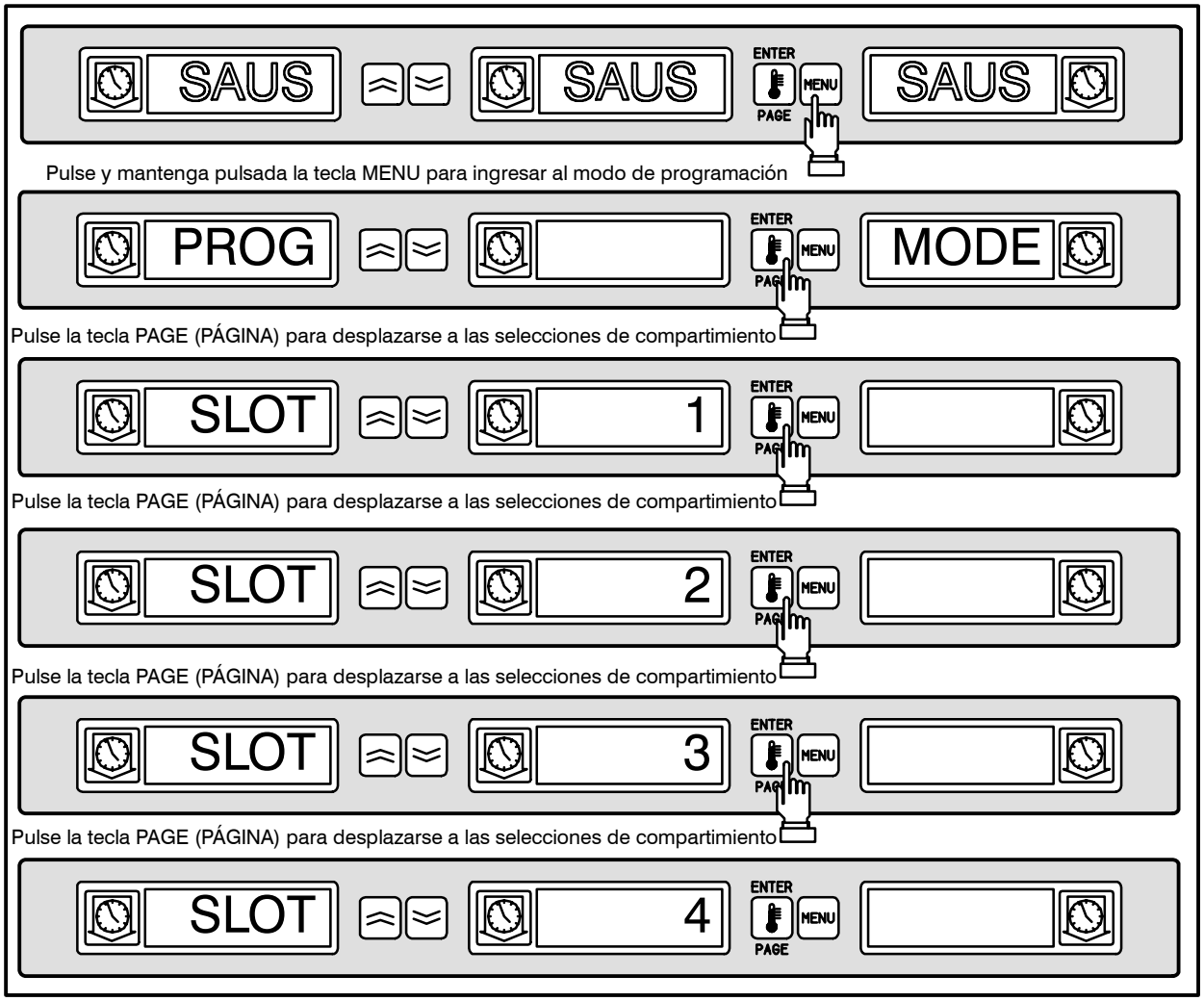


Figura 13

Selección de producto para cada compartimiento

Selección de la comida y posición de la bandeja

1. Pulse la TECLA MENU para desplazarse a la comida y la posición de la bandeja en los visualizadores central e izquierdo. La selección de producto actual se indica en el visualizador derecho.

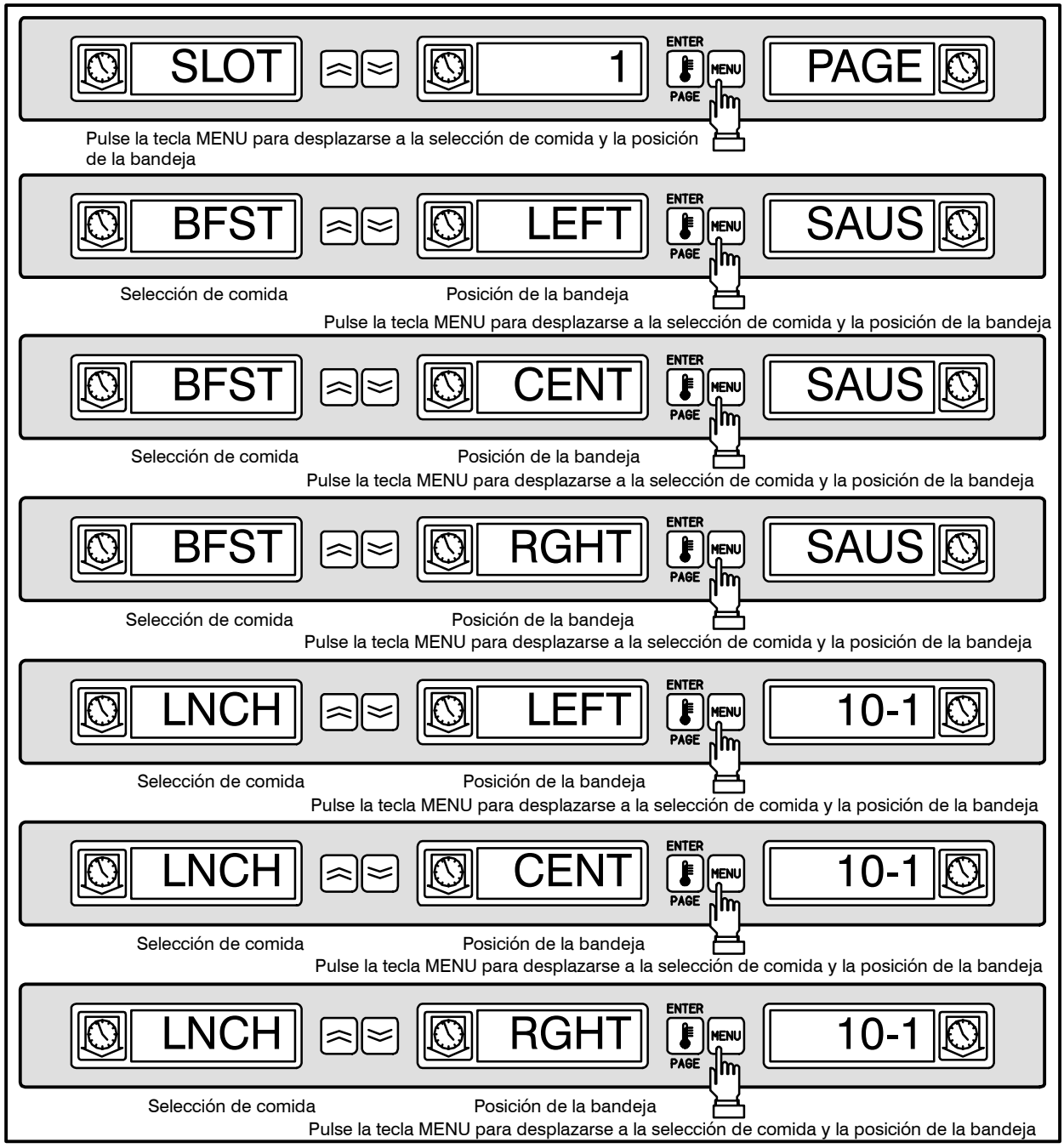

SLOT
1
PAGE
ENTER
MENU
PAGE
Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de comida y la posición de la bandeja
BFST
LEFT
SAUS
Selección de comida
Posición de la bandeja
Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de comida y la posición de la bandeja
BFST
CENT
SAUS
Selección de comida
Posición de la bandeja
Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de comida y la posición de la bandeja
BFST
RGHT
SAUS
Selección de comida
Posición de la bandeja
Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de comida y la posición de la bandeja
LNCH
LEFT
10-1
Selección de comida
Posición de la bandeja
Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de comida y la posición de la bandeja
LNCH
CENT
10-1
Selección de comida
Posición de la bandeja
Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de comida y la posición de la bandeja
LNCH
RGHT
10-1
Selección de comida
Posición de la bandeja
Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de comida y la posición de la bandeja

Figura 14

Selección de producto para cada compartimiento

Para ingresar la selección de producto

1. Pulse las TECLAS UP/DOWN (ARRIBA / ABAJO) para desplazarse a la selección de productos disponibles para cada comida y la posición de la bandeja.

La selección de producto para la posición izquierda de la bandeja de cada comida determina la temperatura de conservación para el compartimiento. Solamente los productos que tienen temperaturas de conservación dentro de un margen de 2.8 °C (5° F) respecto a la temperatura de conservación del producto seleccionado que se encuentra más a la izquierda se visualizarán para seleccionarlos en la posición de las bandejas central y de la derecha. Si el producto seleccionado que se encuentra más a la izquierda cambiase, es preciso volver a introducir las posiciones de la bandeja central y de la derecha. Si la selección de producto de un cronómetro activo cambia, el cronómetro se reinicializa automáticamente.

Para salir del Modo de programación

1. Pulse y mantenga pulsada la TECLA MENU durante cinco segundos.

   NOTA: El controlador automáticamente se sale del modo de programación si no se ingresa nada durante cinco minutos.

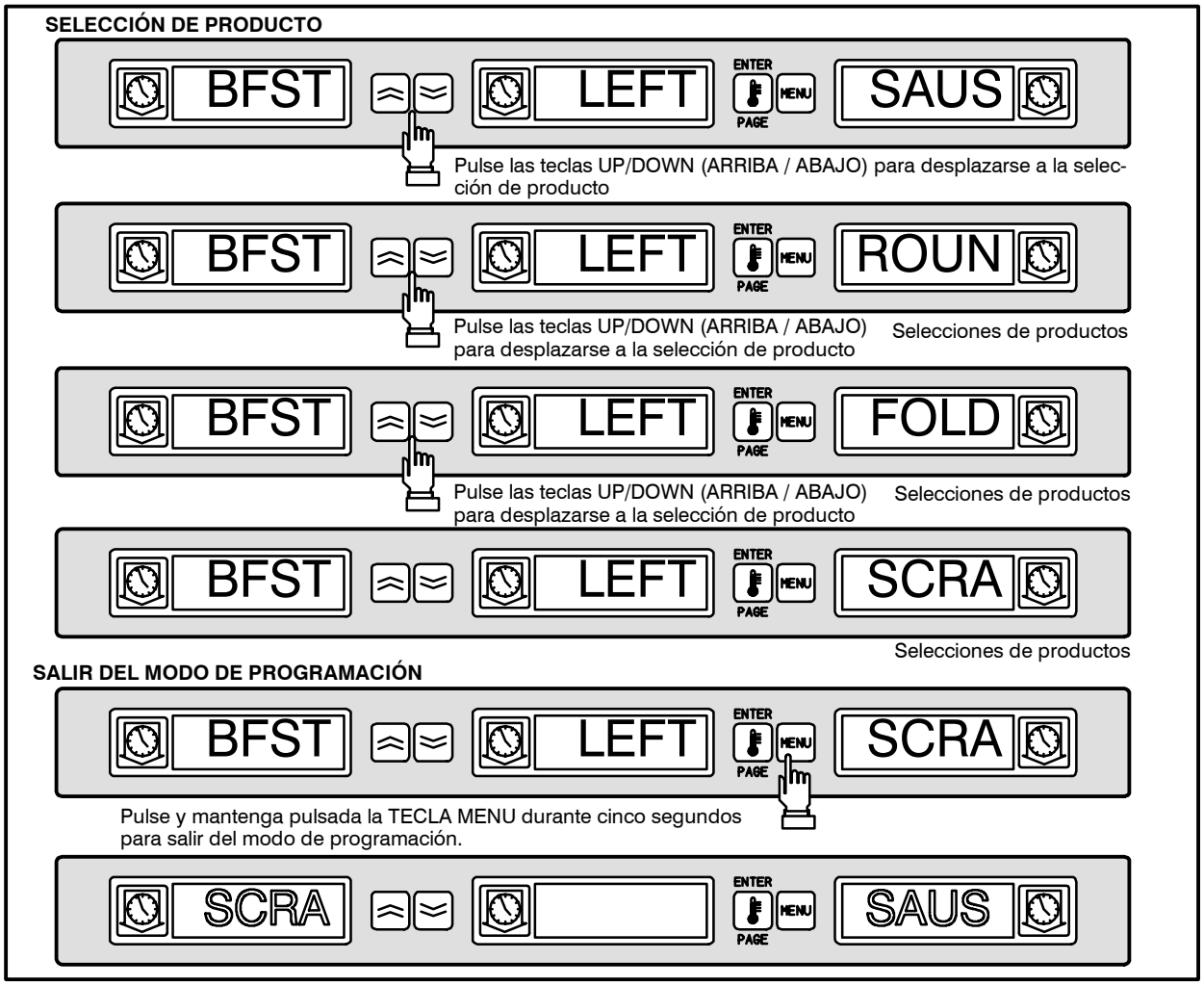
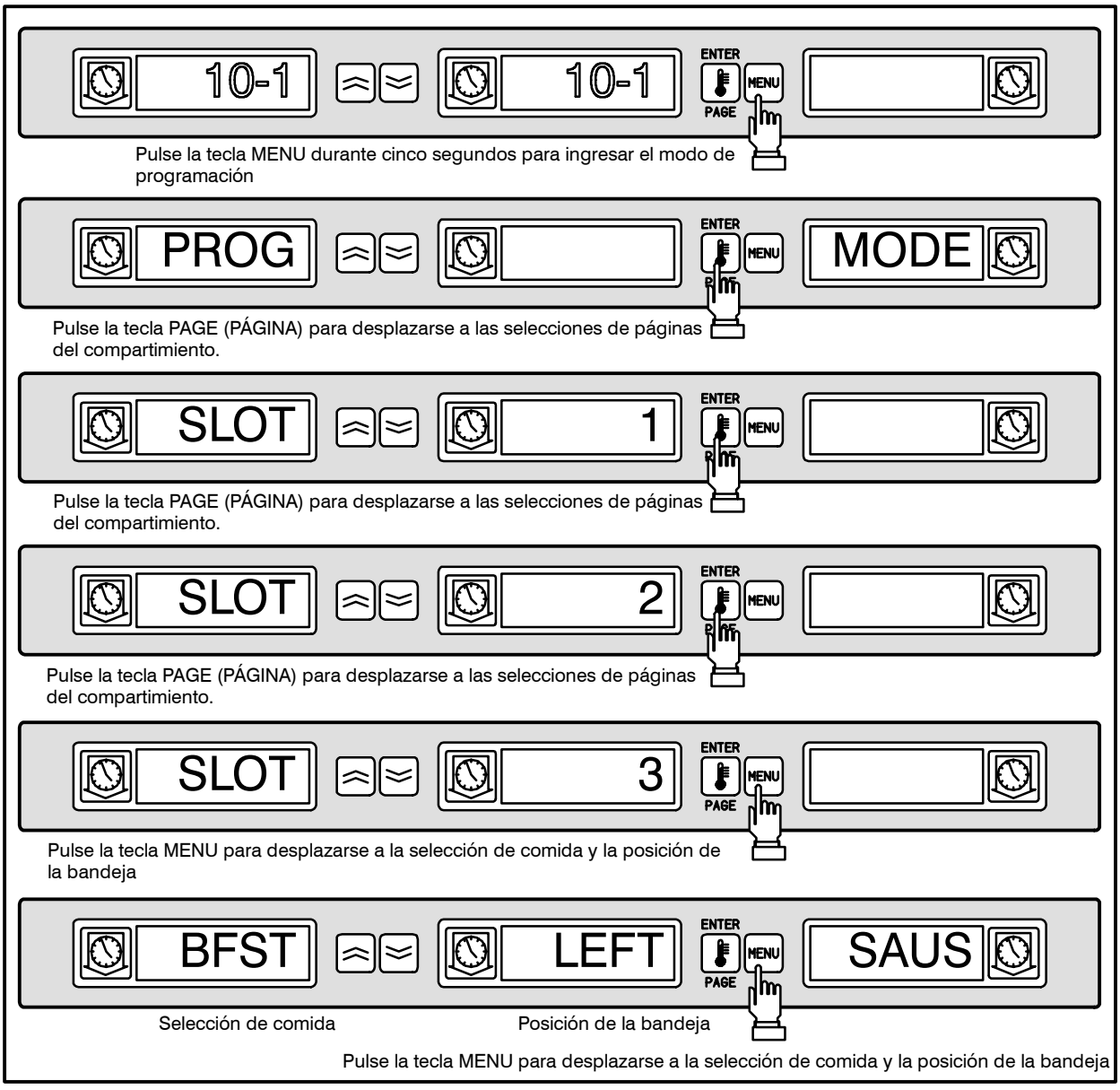


Figura 15

Selección de producto para cada compartimiento

Ejemplo de cambio de selección de producto

En este ejemplo se cambia la selección de producto para el almuerzo en la posición izquierda del compartimiento 3 de 10−1 a NUGG. Dado que la temperatura de conservación del NUGG es diferente de 10−1, la selección de producto del centro y de la derecha se borran. Solamente se pueden ingresar productos con temperaturas de conservación dentro de un margen de 2.8 °C (5° F) respecto a la temperatura de conservación del producto seleccionado que se encuentra a la izquierda para las posiciones central y de la derecha.


10-1
10-1
ENTER
MENU
PAGE
Pulse la tecla MENU durante cinco segundos para ingresar el modo de programación
PROG
MODE
Pulse la tecla PAGE (PÁGINA) para desplazarse a las selecciones de páginas del compartimiento.
SLOT
1
Pulse la tecla PAGE (PÁGINA) para desplazarse a las selecciones de páginas del compartimiento.
SLOT
2
Pulse la tecla PAGE (PÁGINA) para desplazarse a las selecciones de páginas del compartimiento.
SLOT
3
Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de comida y la posición de la bandeja
BFST
LEFT
SAUS
Selección de comida
Posición de la bandeja
Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de comida y la posición de la bandeja

Selección de producto para cada compartimiento

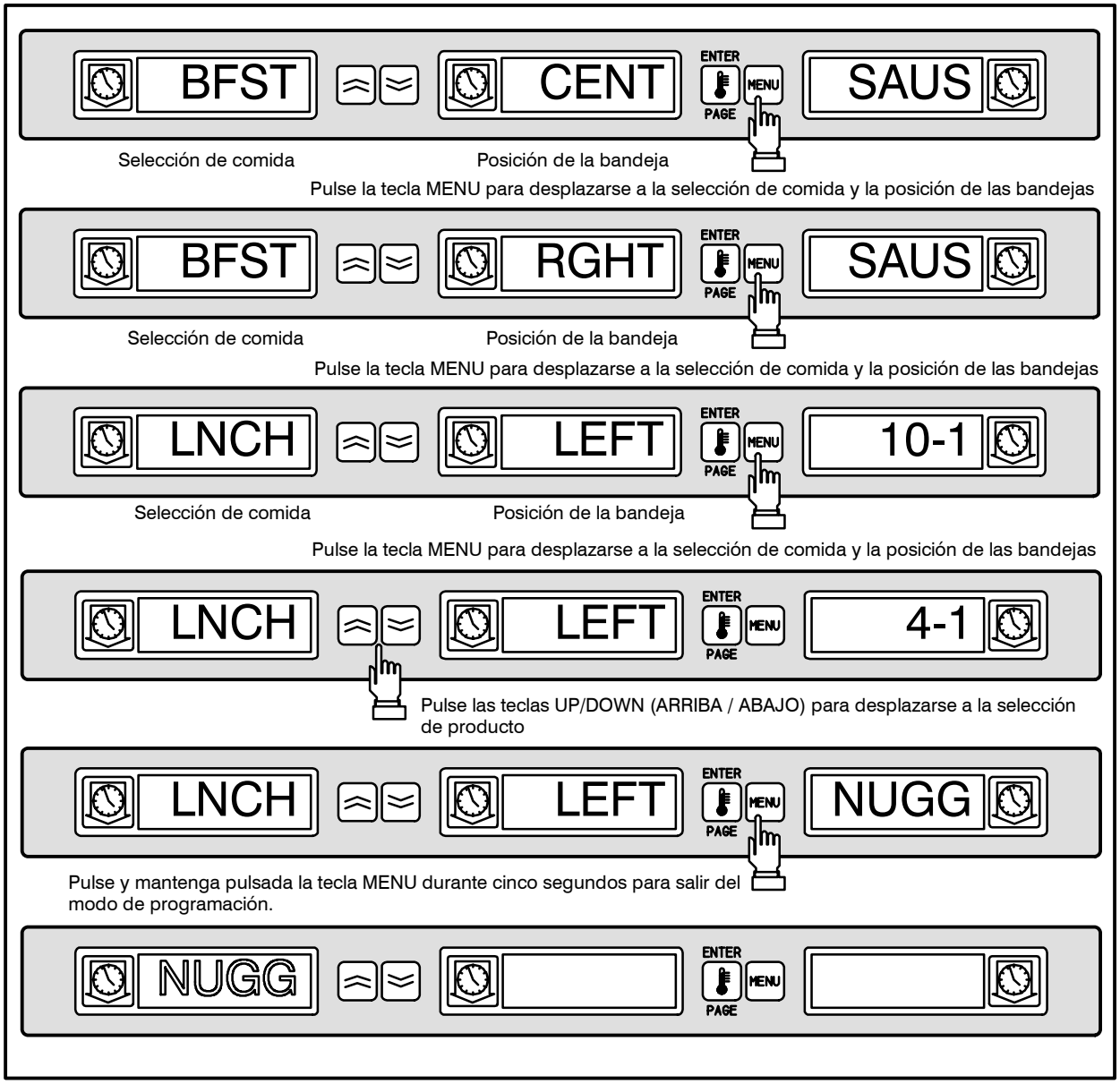

BFST
CENT
ENTER
MENU
PAGE
SAUS
Selección de comida
Posición de la bandeja
Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de comida y la posición de las bandejas
BFST
RGHT
SAUS
Selección de comida
Posición de la bandeja
Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de comida y la posición de las bandejas
LNCH
LEFT
10-1
Selección de comida
Posición de la bandeja
Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de comida y la posición de las bandejas
LNCH
LEFT
4-1
Pulse las teclas UP/DOWN (ARRIBA / ABAJO) para desplazarse a la selección de producto
LNCH
LEFT
NUGG
Pulse y mantenga pulsada la tecla MENU durante cinco segundos para salir del modo de programación.
NUGG

Figura 16

Introducción y edición de la información sobre los productos

La modificación o el ingreso de nuevas selecciones de productos, tiempos de conservación y regulaciones de temperatura son funciones protegidas por una contraseña.

Para ingresar la contraseña

1. Pulse y mantenga pulsada la TECLA MENU durante cinco segundos. El visualizador muestra *PROG MODE* (MODO PROGRAMACIÓN).
2. Pulse la TECLA PAGE (PÁGINA) para desplazarse a *VIEW PAGE* (VER PÁGINA).
3. Pulse la TECLA MENU para seleccionar el bloqueo de seguridad, *SECR LOCK*. Use las teclas UP/DOWN (ARRIBA / ABAJO) para ingresar el código de seguridad 1 2 3.

El ingreso de un nuevo producto requiere la introducción de:

- nombre del producto,
- tiempo de conservación,
- temperatura de conservación de 13 – 121 °C (55 – 250° F),
- selección de comida

En el ejemplo siguiente, se ingresa un nuevo producto, denominado XXY, con un tiempo de conservación de 25 minutos y temperatura de conservación de 82 °C (180° F).

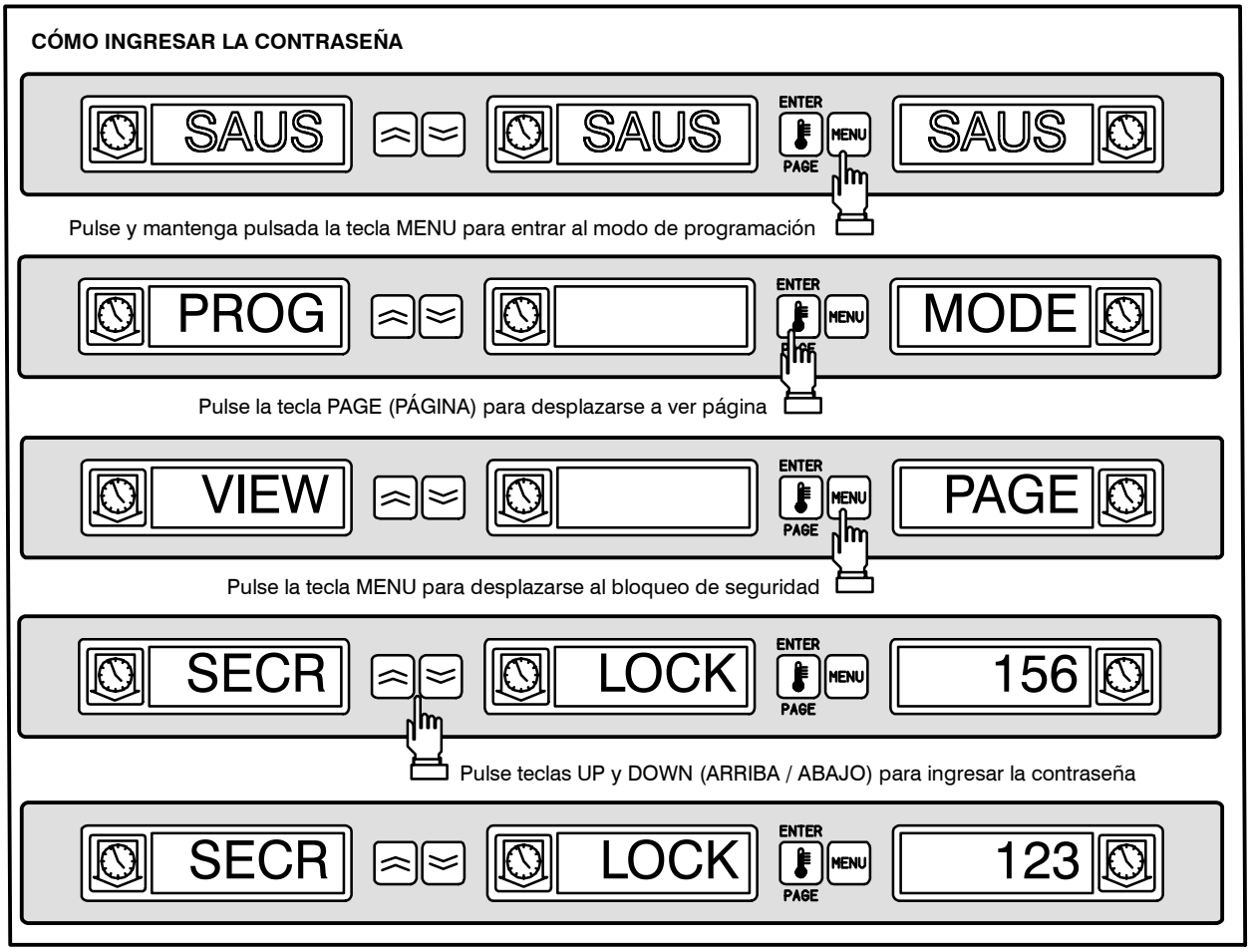


Figura 17

Introducción y edición de la información sobre los productos

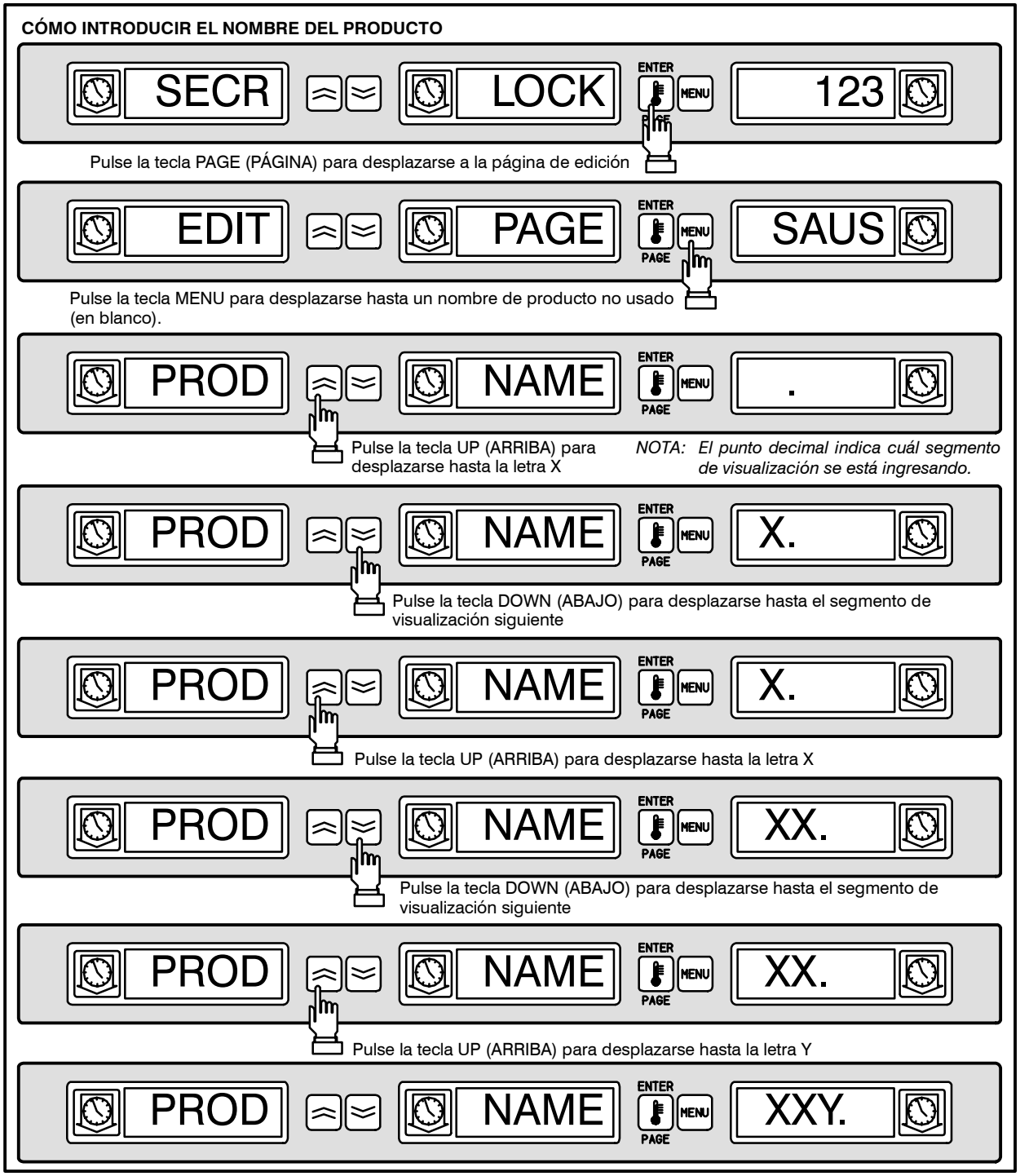

CÓMO INTRODUCIR EL NOMBRE DEL PRODUCTO
SECR
LOCK
123
ENTER
MENU
PAGE
Pulse la tecla PAGE (PÁGINA) para desplazarse a la página de edición
EDIT
PAGE
SAUS
Pulse la tecla MENU para desplazarse hasta un nombre de producto no usado (en blanco).
PROD
NAME
.
Pulse la tecla UP (ARRIBA) para desplazarse hasta la letra X
NOTA: El punto decimal indica cuál segmento de visualización se está ingresando.
X.
Pulse la tecla DOWN (ABAJO) para desplazarse hasta el segmento de visualización siguiente
Pulse la tecla UP (ARRIBA) para desplazarse hasta la letra X
XX.
Pulse la tecla DOWN (ABAJO) para desplazarse hasta el segmento de visualización siguiente
Pulse la tecla UP (ARRIBA) para desplazarse hasta la letra Y
XXY.

Figura 18

Introducción y edición de la información sobre los productos

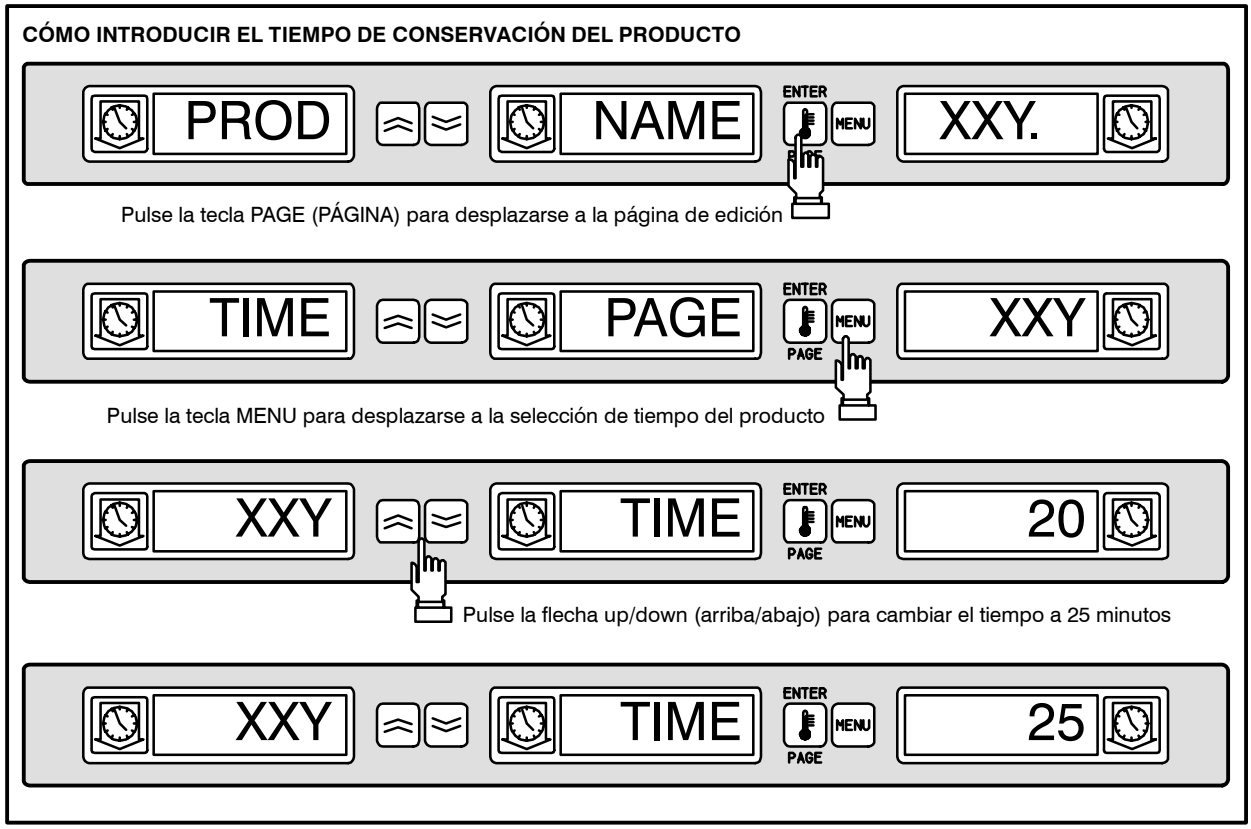


Figura 19

Operación

Introducción y edición de la información sobre los productos

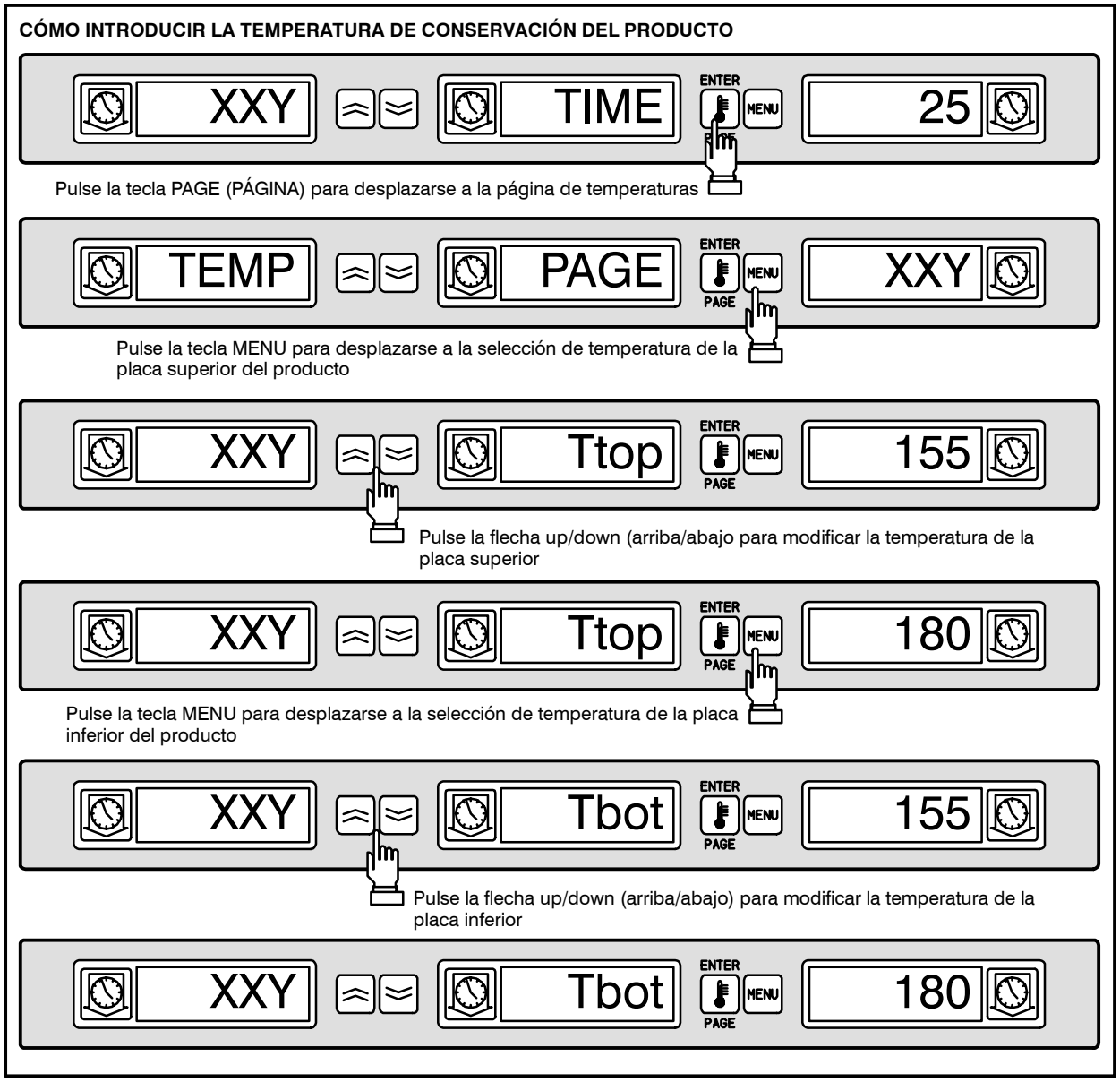

CÓMO INTRODUCIR LA TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO
XXY
TIME
ENTER
MENU
PAGE
25
Pulse la tecla PAGE (PÁGINA) para desplazarse a la página de temperaturas
TEMP
PAGE
XXY
Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de temperatura de la placa superior del producto
Ttop
155
Pulse la flecha up/down (arriba/abajo para modificar la temperatura de la placa superior
180
Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de temperatura de la placa inferior del producto
Tbot
Pulse la flecha up/down (arriba/abajo) para modificar la temperatura de la placa inferior

Figura 20

Introducción y edición de la información sobre los productos

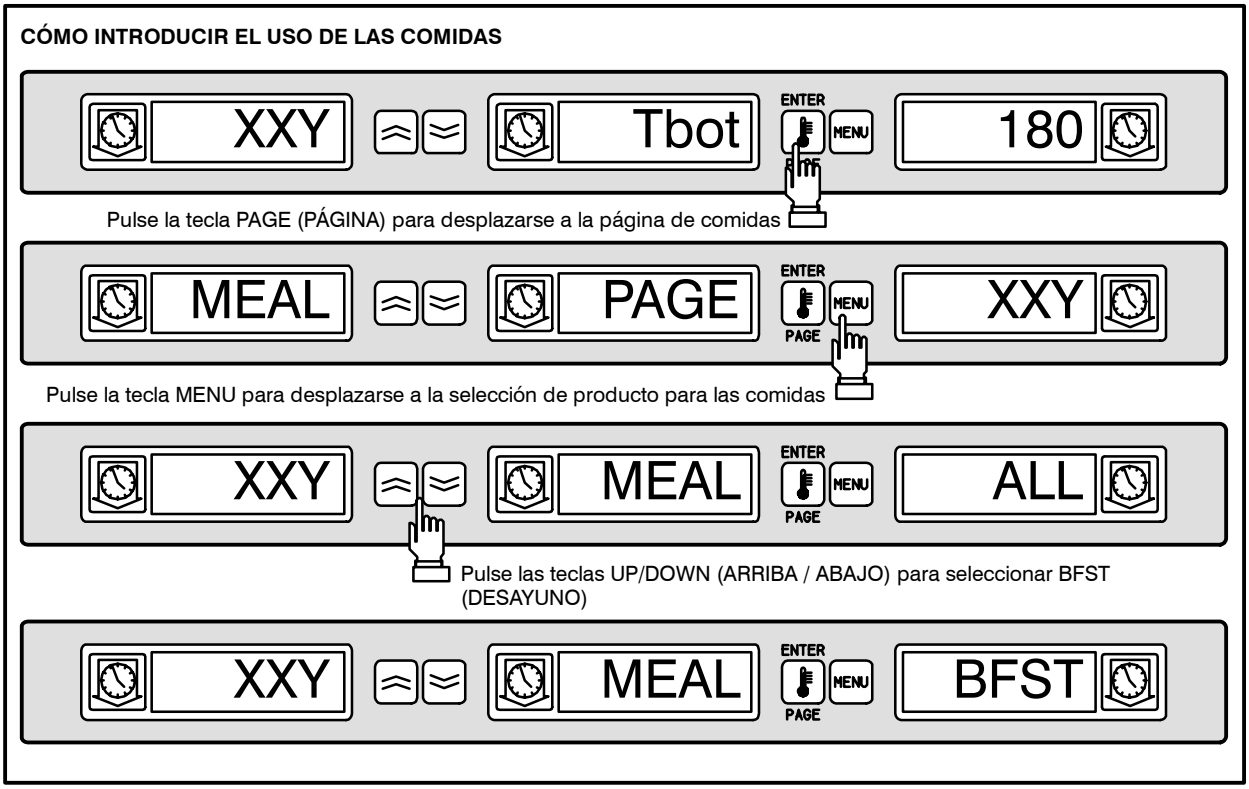


Figura 21

Operación

Dispositivo de aumento del tiempo de cocción del producto

Por cada tipo de producto, se puede ingresar un tiempo de mayor cocción que le avisará al operador que debe cocer más el alimento antes de que el tiempo de conservación llegue a cero. Cuando el cronómetro del producto coincida con el tiempo de cocción, la alarma acústica zumbará por 3 segundos y el mensaje del visualizador se modificará alternativamente entre *PRODUCT NAME* (NOMBRE DEL PRODUCTO), *TIMER TIME* (TIEMPO DE CRONOMETRAJE), *COOK* (COCCIÓN) y *MORE* (MÁS) hasta que el cronómetro llegue al final del tiempo programado. Si hay más de una bandeja de un tipo de producto activada, la alarma de mayor cocción no zumbará hasta que todos los cronómetros activos terminen el tiempo de cocción. Si una posición indica, *COOK MORE* (MAYOR COCCIÓN) y comienza a funcionar otro cronómetro del mismo producto, el mensaje de *COOK MORE* (MAYOR COCCIÓN) se borra. Durante la transición del desayuno al almuerzo, la indicación *COOK MORE* (MAYOR COCCIÓN) queda inhabilitada. Para modificar o introducir el tiempo de cocción de una selección de producto utilice el siguiente procedimiento:

1. Pulse y mantenga pulsada la tecla MENU por 5 segundos.
2. Pulse la tecla PAGE (PÁGINA) para desplazarse a ver página.
3. Pulse la tecla MENU para desplazarse al bloqueo de seguridad.
4. Pulse las teclas UP/DOWN (ARRIBA / ABAJO) para ingresar el código de seguridad del gestor: 3 3 1.
5. Pulse la tecla PAGE (PÁGINA) para desplazarse a la página de cocción.
6. Pulse la tecla MENU para desplazarse a la selección de producto.
7. Pulse las teclas UP/DOWN (ARRIBA / ABAJO) para aumentar o disminuir el tiempo necesario (en minutos) para cocer más el producto.
8. Cuando haya terminado, pulse y mantenga pulsada la tecla MENU por 5 segundos para volver a la operación normal.

SELECCIONES POR DEFECTO DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN

MNEMOTECNIA			Descripción	Regulaciones disponibles	Nivel de acceso
Izq.	Centro	Der.*			
COOK	PAGE		Página Cocción		
SAUS	COOK	4	Tiempo Cocción Producto 1	0–30 Minutos	3
ROUN	COOK	4	Tiempo Cocción Producto 2	0–30 Minutos	3
FOLD	COOK	3	Tiempo Cocción Producto 3	0–30 Minutos	3
SCRA	COOK	3	Tiempo Cocción Producto 4	0–30 Minutos	3
RBAC	COOK	0	Tiempo Cocción Producto 5	0–30 Minutos	3
CBAC	COOK	1	Tiempo Cocción Producto 6	0–30 Minutos	3
MUFF	COOK	3	Tiempo Cocción Producto 7	0–30 Minutos	3
BISC	COOK	22	Tiempo Cocción Producto 8	0–30 Minutos	3
BURR	COOK	0	Tiempo Cocción Producto 9	0–30 Minutos	3
10–1	COOK	2	Tiempo Cocción Producto 10	0–30 Minutos	3
4–1	COOK	4	Tiempo Cocción Producto 11	0–30 Minutos	3
GRCK	COOK	5	Tiempo Cocción Producto 12	0–30 Minutos	3
NUGG	COOK	5	Tiempo Cocción Producto 13	0–30 Minutos	3
FISH	COOK	5	Tiempo Cocción Producto 14	0–30 Minutos	3
McCK	COOK	7	Tiempo Cocción Producto 15	0–30 Minutos	3

NOTA: El visualizador derecho da el tiempo en minutos.

Regulaciones del visualizador

Cómo modificar el tiempo del visualizador

La velocidad con la cual un cronómetro activo visualiza alternativamente la selección de producto y el tiempo de conservación se puede regular de la siguiente manera:

1. Pulse y mantenga pulsada la TECLA MENU durante cinco segundos.
2. Pulse la TECLA PAGE (PÁGINA) para desplazarse a *VIEW PAGE* (VER PÁGINA).
3. Pulse la TECLA MENU para desplazarse al bloqueo de seguridad, *SCR LOCK*.
4. Pulse LAS TECLAS UP/DOWN (ARRIBA / ABAJO) para ingresar el código de seguridad 1 2 3.
5. Pulse la TECLA MENU para desplazarse al tiempo de visualización del producto, *PROD TIME*.
6. Pulse LAS FLECHAS UP y DOWN (ARRIBA y ABAJO) para modificar el tiempo de visualización del producto.
7. Pulse la TECLA MENU para desplazarse al tiempo de visualización del cronómetro, *TIMR TIME*.
8. Pulse las TECLAS UP/DOWN (ARRIBA / ABAJO) para modificar el tiempo de visualización del cronómetro.
9. Pulse y mantenga pulsada la TECLA MENU durante cinco segundos para volver a la operación normal.

Modificación de °F a °C

Con el siguiente procedimiento se modifican las unidades de temperatura de °F a °C.

NOTA: Su HCU está programado en fábrica con las unidades de temperatura adecuadas. Para cambiar dichas unidades, es necesario acceder al nivel 3 de programación. Si Ud. necesitara cambiar las unidades de temperatura, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica local.

1. Pulse y mantenga pulsada la TECLA MENU durante cinco segundos.
2. Pulse la TECLA PAGE (PÁGINA) para desplazarse a *VIEW PAGE* (VER PÁGINA).
3. Pulse la TECLA MENU para desplazarse al bloqueo de seguridad, *SCR LOC*K.
4. Pulse las TECLAS UP/DOWN (ARRIBA / ABAJO) para introducir el código de seguridad.
5. Pulse la TECLA MENU para desplazarse a las unidades de medición visualizadas.
6. Pulse las FLECHAS UP y DOWN (ARRIBA y ABAJO) para cambiar de °F a °C.
7. Pulse y mantenga pulsada la TECLA MENU durante cinco segundos para volver a la operación normal.

Modificación de la Intensidad de visualización

El brillo de cada uno de los tres niveles de intensidad utilizados para indicar el estado del producto se puede regular de la siguiente manera:

1. Pulse y mantenga pulsada la TECLA MENU durante cinco segundos.
2. Pulse la TECLA PAGE (PÁGINA) para desplazarse a *VIEW PAGE* (VER PÁGINA).
3. Pulse la TECLA MENU para desplazarse al bloqueo de seguridad, *SCR LOCK*.
4. Pulse las TECLAS UP/DOWN (ARRIBA / ABAJO) para introducir el código de seguridad 1 2 3.
5. Pulse la TECLA MENU para desplazarse al nivel de intensidad del visualizador. En el visualizador se leerá *DISP IntX*. Hay tres niveles de intensidad de visualización.

Nivel N.º	Visualización	Margen	Por defecto
1 (débil)	Int1	10–25	10
2 (nivel medio)	Int2	10–25	10
3 (brillante)	Int3	67-100	100

6. Pulse las TECLAS UP/DOWN (ARRIBA / ABAJO) para modificar el nivel de intensidad.
7. Pulse y mantenga pulsada la TECLA MENU durante cinco segundos para volver a la operación normal.

Operación

Consejos de operación y menús

Los niveles correctos de humedad y temperatura son importantes para el buen funcionamiento del HCU. El horno no tiene puertas. Las bandejas actúan como puertas, por consiguiente, es importante que se coloquen correctamente. Las bandejas se deben introducir hasta la línea de stop (limitadora). La línea de stop (limitadora) está claramente marcada en la manilla de los tres tipos de bandeja.

Compartimientos de productos

El HCU tiene cuatro compartimientos y en cada uno de ellos se pueden introducir tres bandejas de productos.

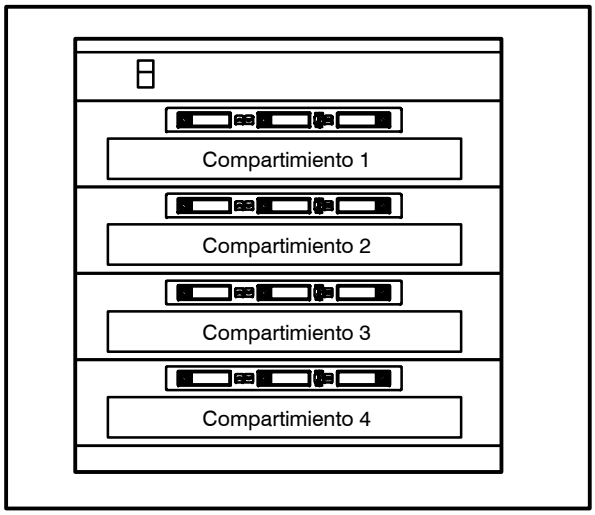


Figura 22

Productos fritos

La bandeja tamaño 1/2 para empanados con rejilla de alambre está diseñada para conservar todos los productos fritos.

- Los alimentos deben colocarse en la rejilla de alambre que se coloca en la bandeja para empanados.
- Los revestimientos protectores de las bandejas del HCU no son necesarios cuando se usa la rejilla de alambre para los productos fritos.

Productos cocidos al horno

La bandeja de tamaño entero está diseñada para conservar todos los productos cocidos al horno, como bollos y panecillos.

- Utilice un revestimiento protector de bandejas del HCU con las bandejas de tamaño entero.
- Después de sacar los bollos del horno de bollería, quite la envoltura y abra la caja de cartón. Ponga los bollos sobre el revestimiento protector de la bandeja.
- Las bandejas de tamaño entero tienen capacidad para 30 bollos congelados, 20 bollos amasados o 20 panecillos.

Productos asados a la parrilla

La bandeja de 1/3 de tamaño está diseñada para conservar todos los productos asados a la parrilla.

- El producto no debe ser escurrido cuando se saca de la parrilla.
- Utilice un revestimiento protector de bandejas del HCU con las bandejas de 1/3 de tamaño.
- Los productos debieran apilarse cuando se colocan en la bandeja revestida de 1/3 de tamaño. Las tartas de salchicha molida y los 10:1 se pueden apilar hasta una altura de seis. Los huevos (excepto revueltos), pollo asado y las tartas 4:1 se pueden apilar hasta una altura de tres.
- El producto se debe colocar hacia el centro de la bandeja.

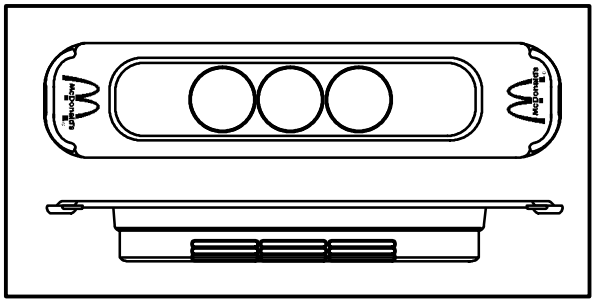


Figura 23

Consejos de operación y menús

Las siguientes son copias de Tarjetas de control de la producción para los menús regulares y el desayuno. Las tarjetas laminadas se pueden pedir a través de O'Brien Budd, Inc. Los códigos de pedido son los siguientes:

- Tarjeta desayuno HCU N.º MCD 63102
- Tarjeta Menú regular HCU N.º MDC 63102A

El volumen extra elevado debería usarse cuando las parrillas y freidoras son tales que pueden cocinar todos los productos que caben en una bandeja al mismo tiempo. Por ejemplo, en un restaurante se cocinan dos grupos de 9 tartas de 10:1 al mismo tiempo. En este caso, las 18 tartas se pueden colocar en una bandeja y apilarse hasta una altura de seis.

Estas tarjetas indican cuántas piezas de cada producto del menú individual caben en las bandejas.

FIN(ES) DE SEMANA)	MENÚ REGULAR					
Tamaño bandeja recomendado/Apilamiento recomendado	9 / 3	9 / 3	8 / 3	1 / 1	8 / 1	8 / 1
Volumen Extra Elevado	18 / 6	15 / 3	15 / 3	1 / 1	10 / 1	14 / 1
Unidades	Band.	Band.	N.º Piezas	Bolsas	N.º Piezas	N.º Piezas
Período de tiempo	10:1	4:1	GRCK	NUGG	McCK	FISH

FIN(ES) DE SEMANA	MENÚ DESAYUNO							
Tamaño bandeja recomendado/Apilamiento recomendado	30 / 1	12 / 3	6 / 3	6 / 1	6 / 3	15 / 3	5 / 1	9 / 1
Volumen Extra Elevado	30 / 1	24 / 6	18 / 3	6 / 1	18 / 3	30 / 3	20 / 1	9 / 1
Unidades	Band.	Band.	Band.	Band.	Band.	Band.	Band.	Band.
Período de Tiempo	BISC	SAUS	FOLD	SCRA	ROUN	CBAC	MUFF	BURR

Operación

Consejos de operación y menús

MENÚ ALMUERZO (REGULAR)						
Producto	**Apilamiento (máximo)**	**Cantidad Bandejas (máximo)**	**Unidades**	**Revesti-- miento**	**Tipo Bandeja**	**Conser-- vación máxima**
10:1	6	18	Bandejas	Sí	Tamaño 1/3 plástico	25
4:1	3	15	Bandejas	Sí	Tamaño 1/3 plástico	25
Pollo asado Deluxe (Grilled Chicken Deluxe)	3	15	N.º Piezas	Sí	Tamaño 1/3 plástico	30
Deditos (Nuggets)	1	1 Bolsa	Bolsas	No	Tamaño 1/2 c/rejilla	20
Pollo frito empanado Deluxe (Crispy Chicken Deluxe)	1	10	N.º Piezas	No	Tamaño 1/2 c/rejilla	20
Filete de pescado Deluxe (Fish Filet Deluxe)	1	12	N.º Piezas	No	Tamaño 1/2 c/rejilla	30

NOTA: Para todos los productos, se indica el tiempo de conservación máximo en el HCU. Todos los productos se pueden conservar por otros 10 minutos adicionales en la bandeja de transferencia.

Consejos de operación y menús

MENÚ DESAYUNO						
Producto	**Apilamiento (máximo)**	**Cantidad Bandejas (máximo)**	**Unidades**	**Revesti-- miento**	**Tipo Bandeja**	**Conser-- vación máxima**
Bollos	1	30	Bandejas	Sí	Tamaño entero plástico	***50
Salchichas	6	24	Bandejas	Sí	Tamaño 1/3 plástico	60
Tortilla huevos	3	18	Bandejas	Sí	Tamaño 1/3 plástico	20
Huevos revueltos	1	6	Bandejas	Sí	Tamaño 1/3 plástico	20
Huevo frito	3	18	Bandejas	Sí	Tamaño 1/3 plástico	20
Tocino canadiense	3	30 (10 filas de 3 superpuestas)	Bandejas	Sí	Tamaño 1/3 plástico	*60
Panecillos	1	20	Bandejas	Sí	Tamaño entero plástico	20
Burritosmezcla/ arroll.	1	1 hornada 9 burritos capa única	Hornada/ Bandeja	No	Tamaño 1/3 plástico	**30/20

NOTA: Para todos los productos, se indica el tiempo de conservación máximo en el HCU. Todos los productos se pueden conservar por otros 10 minutos adicionales en la bandeja de transferencia.

* *El tiempo es sólo el del HCU. El horno Carter Hoffman aún permanece en 90 minutos.*

** *Burrito mix no se pueden conservar en el horno Carter Hoffman.*

*** *Probando para aumentar la conservación de 50 a 60.*

Mantenimiento

Limpieza y mantenimiento preventivo

LIMPIEZA DIARIA

1. Al terminar las operaciones diarias, poner la unidad en el modo de limpieza. Véase la página 251.
2. Saque todas las bandejas de plástico y de alambre. Lleve las bandejas al fregadero para lavarlas.

   Lávelas en una solución caliente de **McD All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** como se indica en el dosificador para fregaderos, o bien mezcle 8,87 ml (0,3 fl. oz.) de **McD APSC (HSC)** por cada 3,785 litros (1 galón) de solución.

   Enjuague muy bien las bandejas con agua caliente.

   Esterilícelas sumergiéndolas en una solución de **McD Sink Sanitizer (HCS)** (1 paquete por cada 37,85 litros (10 galones) de agua/o una solución de **McD Sanitizer (HCS)** (4 paquetes en 37,85 litros (10 galones) de agua), por lo menos durante 1 minuto.

   Saque las bandejas de la solución esterilizadora y déjelas secar al aire.

   NOTA: NO use MCD Sink Sanitizer (HCS) para limpiar el exterior del HCU.
3. Deje que la unidad se enfríe hasta que el visualizador muestre el mensaje *SAFE TO CLN* (SE PUEDE LIMPIAR). Utilice el cepillo de limpieza del horno para eliminar todo residuo remanente en la superficie del compartimiento.

   NOTA: NO use ningún otro utensilio fuera del cepillo de limpieza en dotación para limpiar las repisas del horno. Cepillos metálicos, esponjas abrasivas o raspadores metálicos dañarían permanentemente la superficie del compartimiento del horno.
4. Con el cepillo de limpieza del horno, elimine todas las partículas sueltas empujándolas hacia afuera por el lado opuesto del horno.
5. Envuelva un paño empapado con **McD APSC (HCS)** alrededor del cepillo de limpieza del horno. Úselo para eliminar la grasa en exceso de las repisas, del panel de control y del fondo de la unidad.
6. Limpie las superficies externas del horno con un paño limpio y esterilizado que haya sido empapado en **McD APSC (HCS)**.

¡ADVERTENCIA!

NO utilice ninguna otra sustancia limpiadora fuera de McD APSC (HCS). El uso de otros compuestos puede provocar daños a los componentes de control.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Las mejores medidas de mantenimiento preventivo son la instalación correcta del equipo y un programa para la limpieza de rutina de la unidad.

Si se necesita mantenimiento o reparaciones, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica local de Blodgett.

Mantenimiento semanal

Verifique la calibración de las placas calefactoras. Utilice el detector de temperatura Atkins, siguiendo el siguiente procedimiento en la mañana.:

1. Encienda la unidad.
2. Póngase al frente de la unidad. Coloque su mano sobre el panel de acceso izquierdo para verificar el funcionamiento del motor. Si los motores están funcionando debería haber circulación de aire. Compruebe que las rejillas de ventilación no estén obstruidas con desperdicios. Si estuvieran obstruidas, utilice el cepillo en dotación para escobillar y eliminar los desperdicios.
3. Deje que cada repisa se estabilice a la temperatura de conservación (aproximadamente 20 minutos). Haga deslizar el detector dentro de la cavidad en el centro de la placa.
4. Espere tres minutos para que el detector mida la temperatura y lea la misma en el detector de temperatura calibrado. Si la temperatura varía respecto a aquélla establecida por más de ±3 °C (±5° F), consulte a su servicio de asistencia técnica de Blodgett.

¡ADVERTENCIA!

Desconecte siempre el equipo de la toma de corriente antes de efectuar las operaciones de mantenimiento o de limpieza.

Installations– och instruktionsbok
för
Värmeskåp av universaltyp

Inledning

Beskrivning

Blodgett värmeskåp av universaltyp (UHC) är en utrustning för kortare tids varmhållning, avsedd att hålla många olika matvaror färska. I UHC–skåpet finns fyra olika fack för matvaror som kan regleras oberoende av varandra. Manöverpanelerna finns ovanför varje fack, både på fram– och baksidan av skåpet. Alla val i användningsläge kan göras från teckenfält, antingen på fram– eller baksidan.

Strömbrytare – reglerar strömmen till skåpet.

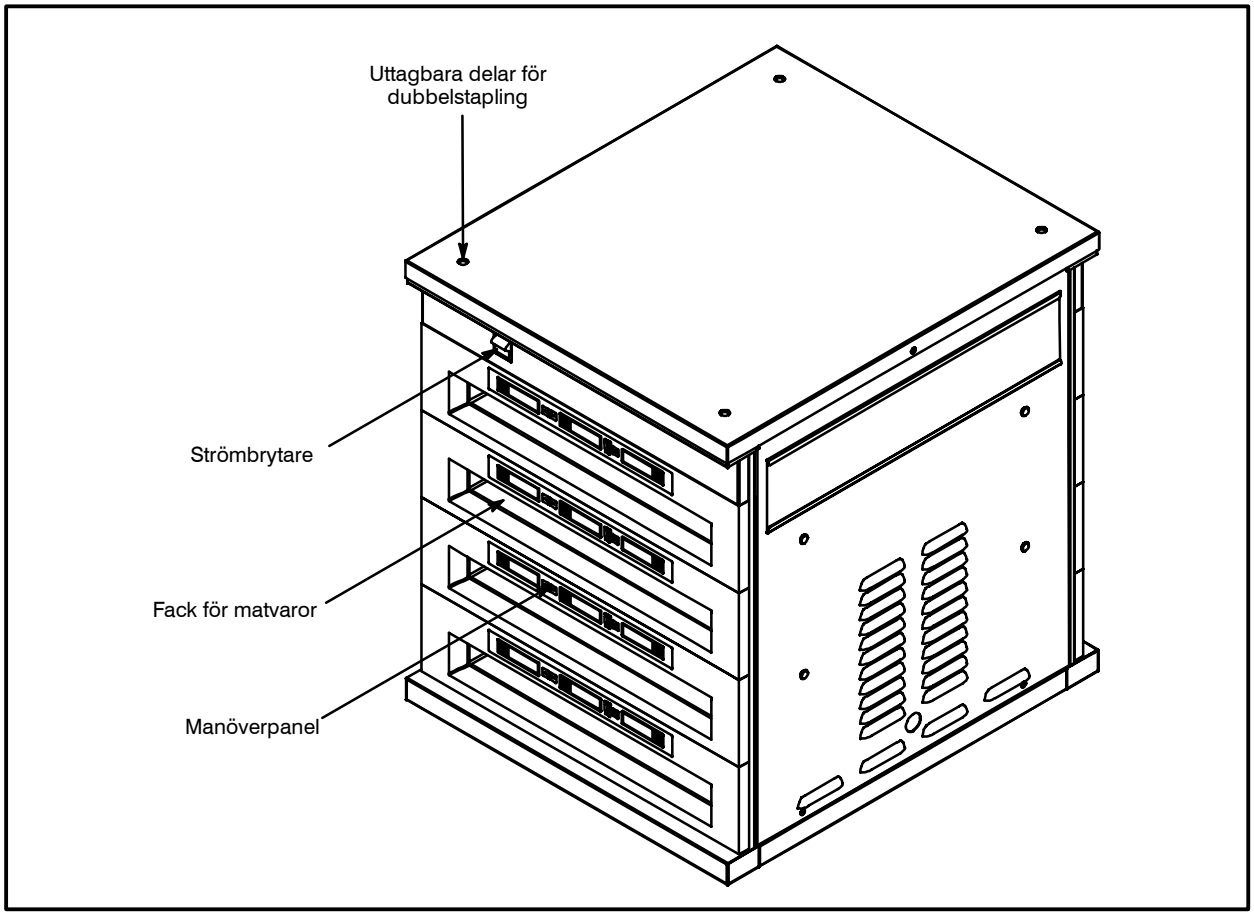
Fack för matvaror – med plats för upp till tre ugnspannor per fack.

Manöverpanel – anger varmhållningstid och vald matvara för varje ugnspannaposition.

Ugnspanna i storlek 1/3 – avsedd för alla grillade matvaror (kött, ägg, kyckling). I denna ugnspanna bibehålls matens fukthalt.

Långpanna med galler i storlek 1/2 – avsedd för stekta matvaror (frasig kyckling, kyckling–nuggets, filé). Långpannan gör att de stekta smulorna inte ramlar ned på botten av skåpet. Långpannan gör också att fukt kan avges, så att utsidan av matvarorna hålls frasig.

Ugnspanna i full storlek – avsedd för bakade varor (bullar och muffins). I denna ugnspanna kan lite fukt avges.



Figur 1

Mottagning och uppställningsplats

MOTTAGNING OCH INSPEKTION

Alla Blodgett värmeskåp levereras i emballage som förhindrar skador. Vid mottagning av den nya utrustningen:

- Undersök om emballaget har synliga, yttre skador. Eventuella tecken på skador ska anges på fraktsedeln, som måste undertecknas av föraren.
- Packa upp utrustningen och undersök om det finns skador invändigt. Transportföretag godtar krav på dolda skador om du rapporterar dessa skador inom 15 dagar efter leveransdatum och emballaget sparas för kontroll.

Blodgett Oven Company kan inte påta sig ansvaret för förlust eller skador under transporten. Transportföretaget påtog sig hela ansvaret för leverans i gott skick, när de mottog godset. Vi är dock villiga att hjälpa till med att fylla i skadeanmälan, vid behov.

Varje värmeskåp av universaltyp levereras med följande:

- Instruktionsbok för utrustningen
- Kort för förebyggande underhåll
- Utbildningsvideo
- Snabbreferens
- Rengöringsborste

Fyll nu i och returnera servicekortet som levereras tillsammans med ugnen.

UPPSTÄLLNINGSPLATS

Följande fria utrymme måste finnas, för att komma åt vid service.

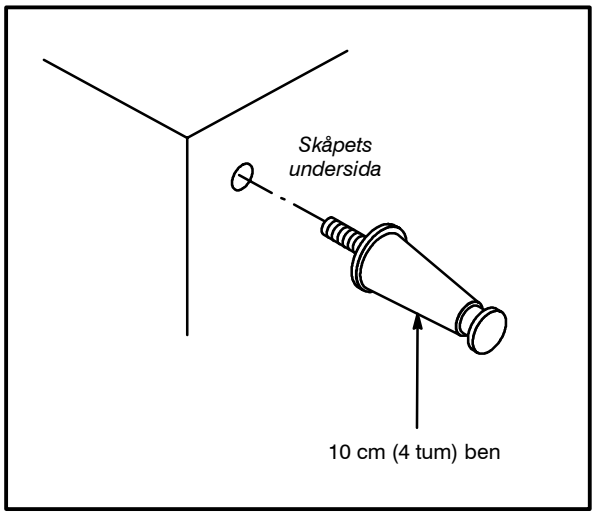
- Skåpets sidor – 56 cm (22 tum)
- Skåpets baksida – 64 cm (25 tum)

Installation

Montering

FASTSÄTTNING AV BEN

1. Lägg utrustningen på sidan.
2. Skruva på ett 10 cm (4 tum) ben i vart och ett av de fyra hålen, som finns nära hörnen på undersidan av UHC–skåpet. Se Figur 2.
3. Använd ett verktyg för att dra åt sexkantsmuttern på ovansidan av varje ben.
4. Lyft upp utrustningen, så att den vilar på benen.



Figur 2

MONTERING PÅ STATIV

1. Placera utrustningen på vagnen.
   OBS! Se till att de lås– och svängbara hjulen är vända mot skåpets framsida, sidan med strömbrytaren.
2. Skruva fasta utrustningens hörn i stativet, från undersidan av stativets ovandel, med skruvarna av typen 3/8 tum x 5/8 tum som medföljer.

DUBBELSTAPLING

1. Ta av de fyra avtagbara delarna från ovansidan av den undre enheten.
2. Placera den övre enheten på rätt plats, ovanpå den undre enheten.
3. Ta av sidopanelerna från den undre enheten.
4. Montera fast den undre enheten i den övre enheten med de fyra 3/8 tum x 5/8 tum långa skruvar som medföljer.
   OBS! Hålen i undersidan av den övre enheten är samma hål som användes för montering av benen. Hålen på ovandelen av den undre enheten är för de avtagbara delarna.
5. Sätt tillbaka sidopanelerna.

MONTERING PÅ DUBBELT UHC–BORD MED VERTIKALSTYCKE

UHC–skåpet kan monteras på bordet, för åtkomst från en eller två sidor. Se Figur 3. För åtkomst från två sidor ska utrustningen centreras på bordet. För åtkomst från en sida ska utrustningen monteras jäms med bordets baksida.

Se till att du har rätt hållstycke för ditt utförande. Se följande tabell.

Monteringstyp	Fästets längd
Åtkomst från två sidor	Kort (15,5 cm, 6 tum)
Åtkomst från en sida	Lång (31 cm, 12 tum)

OBS! För installationen krävs två hållstycken per UHC.

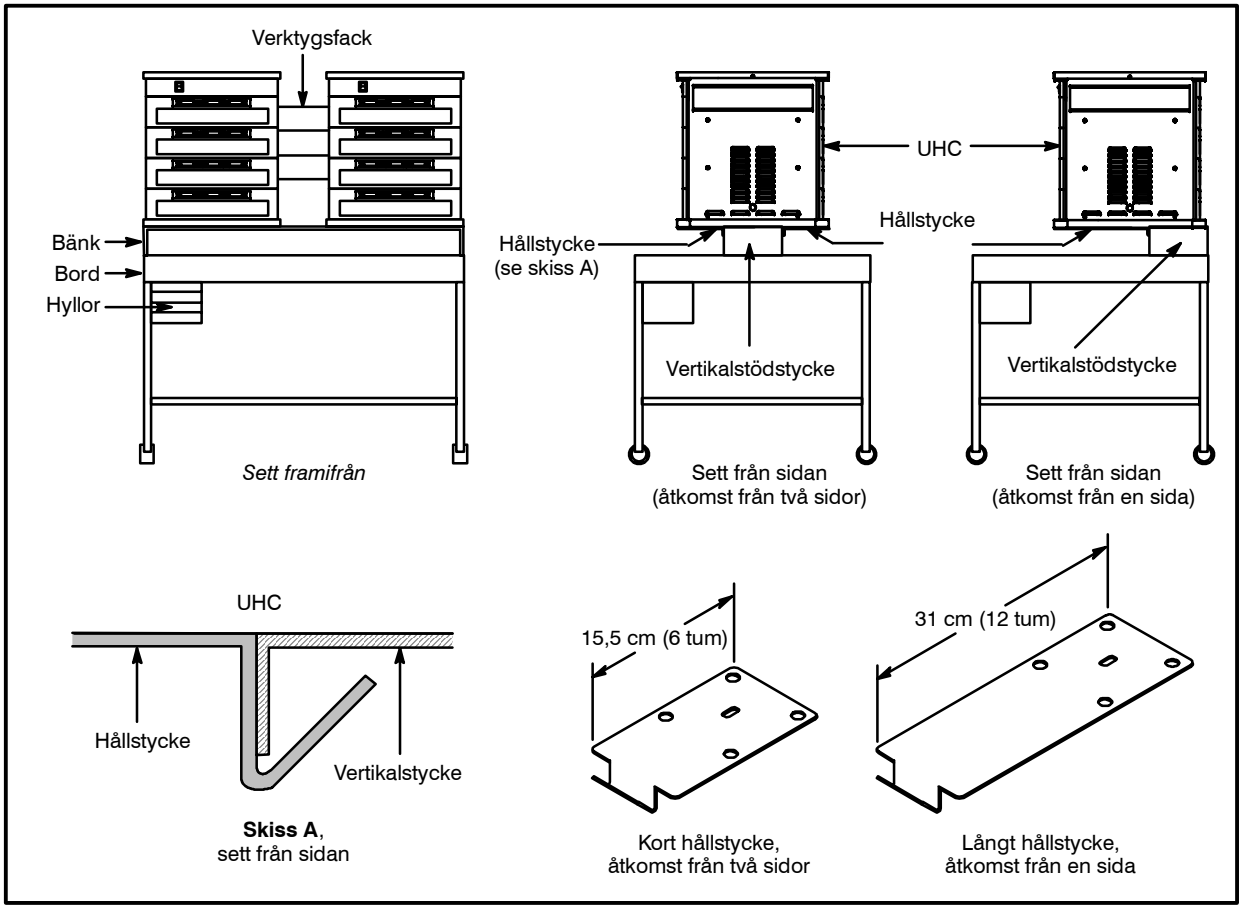
1. Placera utrustningen ovanpå vertikalstycket på det dubbla UHC–bordet.
2. Mitthålet på varje hållstycke ska passas in på ett benmonteringshål på utrustningens undersida. Skruva fast de två hållstyckena på undersidan av varje UHC med de 3/8 tum x 5/8 tum skruvar som medföljer. Se till att hållstyckets vinkelparti ligger runt kanten på bänkens undersida. Se Figur 3.

Åtkomst från två sidor

Montera ett hållstycke på det yttre, främre hörnet på varje UHC. Montera ett andra hållstycke på det yttre, bakre hörnet på varje UHC.

Åtkomst från en sida

Montera ett hållstycke på det yttre, främre hörnet på varje UHC. Montera ett andra hållstycke på det inre, främre hörnet på varje UHC.



Figur 3

Installation

Elektrisk anslutning och första start

ELEKTRISK ANSLUTNING

OBS! Elektrisk anslutning får endast göras av en behörig installatör.

OBS! Elektrisk anslutning måste uppfylla kraven i nationella och lokala elnormer.

Kopplingsscheman finns inne i höger sidopanel.

UHC – skåpet är försett med ett jordkontaktdon för skydd mot elektriska stötar och detta måste vara anslutet till ett rätt jordat jorduttag. **Kontaktdonets jordningsdel får INTE skäras bort eller avlägsnas på annat sätt.**

FÖRSTA START

1. Anslut UHC till elnätet.
2. Kasta om strömbrytaren till läge ON (TILL). Alla teckenfälten tänds.
3. Övervaka temperaturen i facken. Det ska ta cirka 15 minuter för facken att värmas upp från rumstemperatur till börvärdet 68 °C (155 °F). Det ska ta cirka 25 minuter för facken att värmas upp från rumstemperatur till börvärdet 93°C (200°F).

BLODGETT OVEN COMPANY KAN INTE PÅTA SIG ANSVARET FÖR FÖRLUST ELLER SKADOR PÅ GRUND AV FELAKTIG INSTALLATION.

kW/ parti	Spänning	Fas	Frekvens (Hz)	Max belastning	
				L1	N
2.3 – 3.5	208 – 240	1N	50/60	12 – 15	12 – 15

Skyddsföreskrifter

INFORMATIONEN I DETTA AVSNITT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR BEHÖRIGA ANVÄNDARE. MED BEHÖRIGA ANVÄNDARE AVSES DE SOM NOGA LÄST IGENOM INFORMATIONEN I DENNA INSTRUKTIONSBOK OCH FÖRSTÅR UTRUSTNINGENS FUNKTIONER OCH/ELLER HAR HAFT TIDIGARE ERFARENHET AV ANVÄNDNING AV DEN BESKRIVNA UTRUSTNINGEN. ÅTFÖLJS ANVISNINGARNA SOM REKOMMENDERAS I DETTA DOKUMENT GER DET BÄSTA PRESTANDA OCH LÅNG, PROBLEMFRI ANVÄNDNING.

Ta den tid som det krävs för att läsa igenom följande skyddsföreskrifter och anvisningar för användning. Dessa är av avgörande betydelse för att Blodgett UHC ska fungera bra.

SKYDDSTIPS

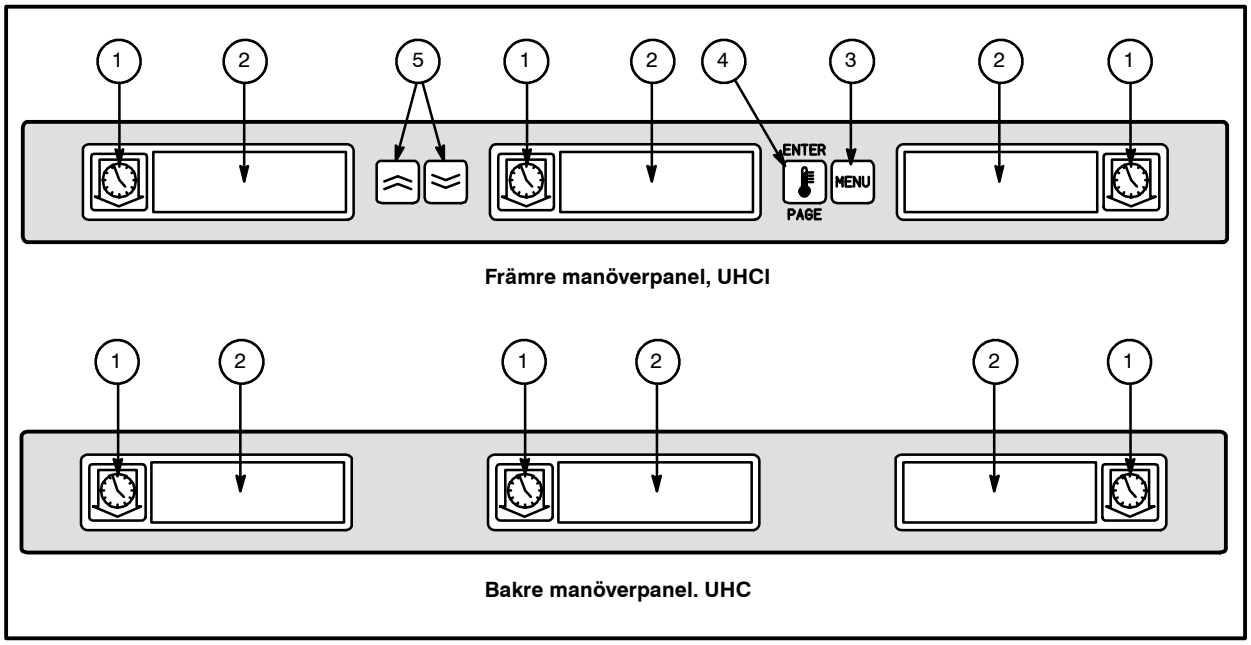
För din egen säkerhet ska du läsa igenom följande före användning

Allmänna skyddstips:

- Ta ENDAST av manöverpanelerna, då utrustningen kopplats loss från eluttaget.
- UHC får ENDAST användas då den monterats rätt och kontrollerats.
- UHC får ENDAST användas då alla service– och inspektionspaneler finns på plats och sitter fast ordentligt.
- Var försiktig vid användning av UHC, för att undvika kontakt med uppvärmda ytor.

Användning

Beskrivning av manöverpaneler



Figur 4

FRÄMRE MANÖVERPANEL

1. TANGENTER TIMER – startar och stoppar timern för varje ugnspannaposition. Timern används även för att stänga av ljudlarm. Det finns tre tangenter timer på varje frampanel (vänster, mitten och höger).
2. TECKENFÄLT – visar vald matvara och varmhållningstid för varje ugnspannaposition. Teckenfälten ger även programmeringsinformation i programmeringsläge. Det finns tre teckenfält på varje frampanel (vänster, mitten och höger).
3. TANGENTEN MENU (MENY) – tryck på denna för att ange ändring av måltid (frukost till lunch), användning av rengöringsläge samt för att stänga av eller koppla på separata fack. Tangenten menu (meny) ger också åtkomst till programmeringsläge.
4. TANGENTEN TEMPERATUR/ANGE/SIDA – denna tangent har tre separata funktioner.
   - Visa information om facktemperatur
   - Ange ändringar i användning
   - Välja sidparametrar i programmeringsläge.
5. PILTANGENTERNA UPP och NED – tryck på dessa för att öka/minska variablerna eller ändra alternativ.

BAKRE MANÖVERPANEL

OBS! Bakpanelerna används endast för driftsfunktioner. All programmering måste göras från frampanelerna.

1. TANGENTERNA TIMER – startar och stoppar timern för varje ugnspannaposition. Tangenterna timer används även för att stänga av ljudlarm. Det finns tre tangenter timer på varje frampanel (vänster, mitten och höger).
2. TECKENFÄLT – visar vald matvara och varmhållningstid för varje ugnspannaposition. Det finns tre teckenfält på varje frampanel (vänster, mitten och höger).

Användningsläge

Användningsläge är regulatorns normala läge för användning, när alla fack har rätt temperatur och inga larm föreligger. Information om matvara och varmhållningstid visas.

REGLERING AV FACKTEMPERATUR

Varje val av matvara har sitt eget temperaturbörvärde och varmhållningstid för matvaran. Alla timers för matvaror arbetar oberoende av varandra.

Facktemperaturen regleras med temperaturbörvärdet för angiven matvara längst till vänster i varje fack, sett från skåpets framsida (sidan med strömbrytaren On/Off (Till/Från)). Valda matvaror som har en annan varmhållningstemperatur än matvaran som valts längst till vänster finns inte tillgängliga för att anges i detta facks konfiguration.

INFORMATION I TECKENFÄLT

I användningsläge visar fackens teckenfält följande information:

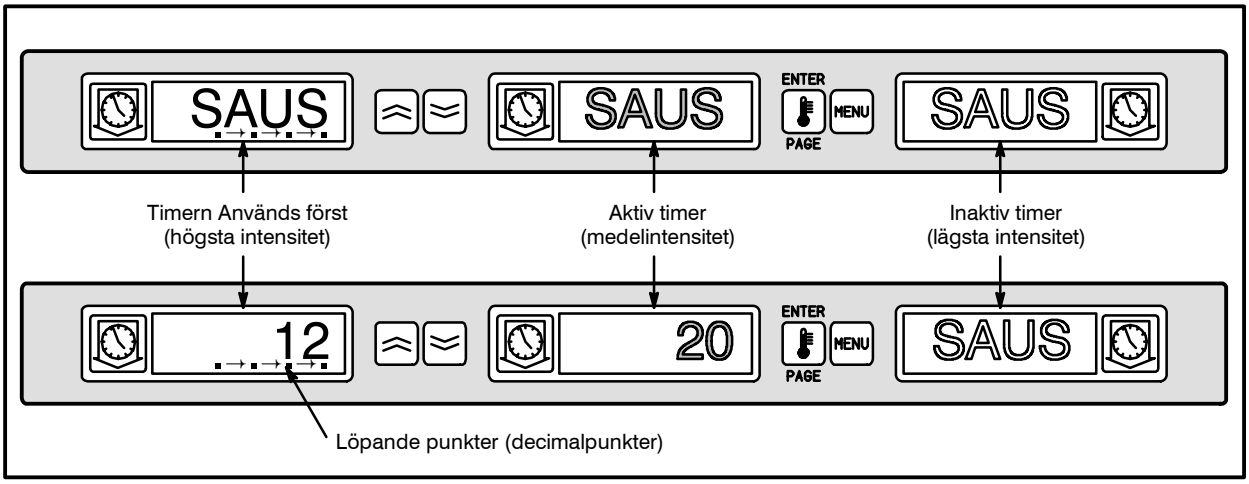
- Vald matvara för varje ugnspannaposition.
- Återstående varmhållningstid (i minuter) för aktiva timers.

OBS! En aktiv timer visar omväxlande vald matvara och återstående tid. Inaktiva timers visar endast vald matvara.

IDENTIFIERING AV TECKENFÄLT

Eftersom det finns tre separata teckenfält för varje fack är det viktigt att identifiera matvarans status för varje teckenfält. Användningsläget anger status för varmhållningstid, genom ändring av teckenfältets intensitet. Det finns tre intensitetsnivåer för teckenfält som används för att ange matvarans status.

- TECKENFÄLTET ANVÄNDS FÖRST – anger matvaran med kortast återstående varmhållningstid. Detta teckenfält identifieras med högsta ljusintensitet och dessutom visas löpande punkter i teckenfältets underkant.
- AKTIV TIMER – anger en aktiv timer som inte är matvaran med kortast återstående varmhållningstid. Detta teckenfält identifieras av intensitet på medelnivå.
- INAKTIV TIMER – endast vald matvara visas för inaktiva timers. Detta teckenfält identifieras av intensitet på lägsta nivå.



Figur 5

Användning

Användning av timer

Starta en timer

1. Tryck på TANGENTEN TIMER ovanför önskad ugnspannaposition för att starta timern. Timern räknar ner från ett förinställt värde och visar omväxlande vald matvara och återstående varmhållningstid.
2. Vänta i minst 3 minuter innan en ny knapp för tidtagning trycks in för att starta en andra tidsinställning.

OBS! Om fler än en ugnspanna med en viss matvara är på timer kommer ugnspannan med kortast återstående varmhållningstid att anges av teckenfältet Används först.

Justera en timer

1. Tryck på MATVARANS TIMER för att initiera matvarans timer (om den inte redan aktiverats).
2. Tryck på MATVARANS TIMER igen inom 3 sekunder för att minska varmhållningstiden med 5 minuter.

   OBS! Varmhållningstiden minskas med 5 minuter varje gång du trycker på matvarans tangent.
3. Timern aktiveras 3 sekunder efter det du senast tryckte på tangenten. Teckenfältet anger max varmhållningstid för matvaran och ändrar teckenfältets intensitet till 3 (ljusstarkast). Teckenfältet visar omväxlande återstående varmhållningstid och vald matvaras förkortning.

Stoppa en timer

1. Tryck på TANGENTEN TIMER ovanför fackets position för att stänga av en aktiv timer. Timerns tidtagning stoppas. Teckenfältet ändras till inaktiv status.

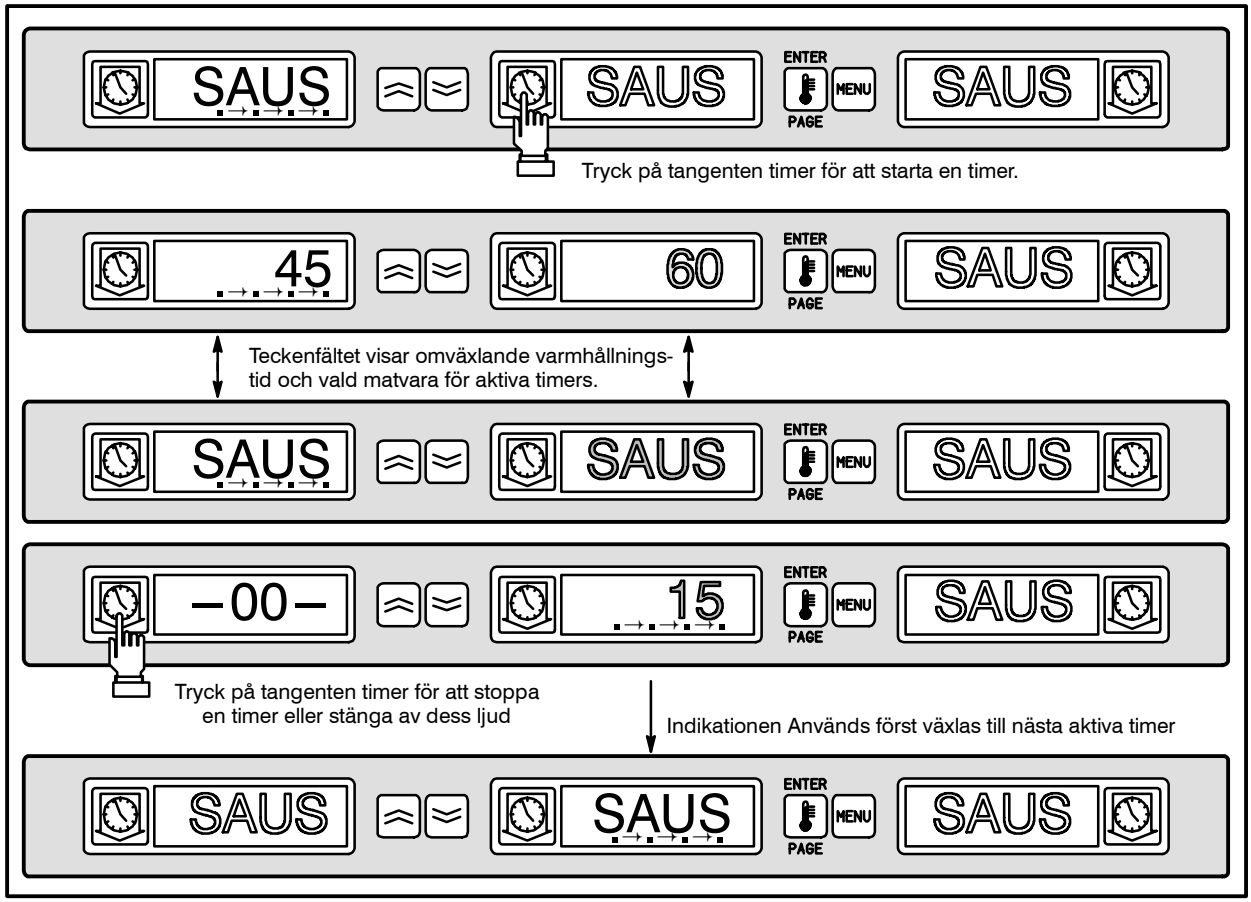
Slut på tid

1. Larmet slut på tid varnar användaren om att matvarans varmhållningstid är slut. När varmhållningstiden kommer till noll avges ett ljudlarm och teckenfältet visar *–00–*.

   Alla övriga aktiva teckenfält på skåpet växlas till lägsta intensitetsnivå, tills ljudlarmet stängts av.
2. Tryck på TANGENTEN TIMER för att kvittera teckenfältet vars tid är slut och stänga av larmet.

   Om tiden också är slut för andra timers i skåpet kommer ljudlarmet att vara påkopplat tills alla teckenfält vars tid är slut har kvitterats.
3. När alla timers kvitterats återgår aktiva timers till normal status. Status Används först växlas till nästa timer med kortast återstående varmhållningstid.

Användning av timer



Figur 6

Användning

Val av måltid

Välja frukost och lunch

OBS! I följande exempel väljs frukost. Samma förfarande gäller för att välja lunch.

1. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) för att ändra facket så att vald matvara avser lunch, inte längre frukost. Alla teckenfält ljusmarkeras.
2. Tryck på TANGENTEN ANGE för att aktivera val av måltid. Teckenfältet ändras till inaktivt läge.

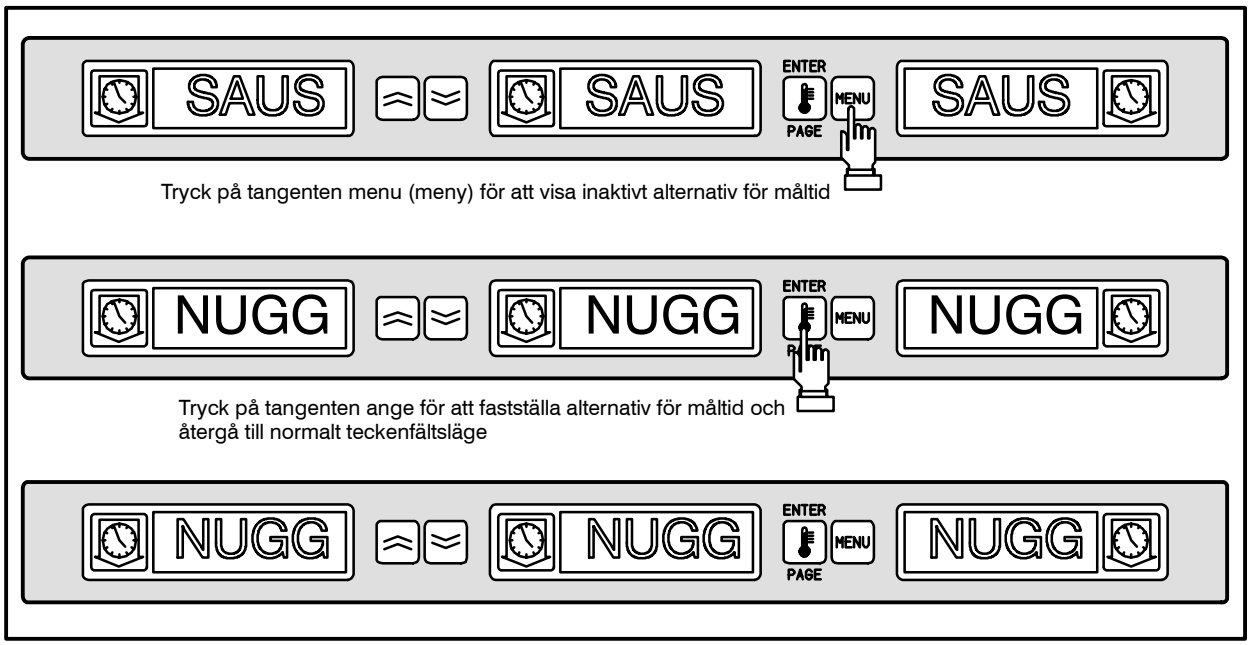
   OBS! Om du inte trycker på tangenten ange inom 5 sekunder återgår vald matvara till frukost som vald måltid.

Ändra val av måltid

Aktiva timers ändras inte till nytt val av måltid förrän timer(s) stoppats eller dess tid är slut och de återställts. Aktiva timers stoppas genom att du trycker på tangenten timer.

Om vald matvara för måltiden har en varmhållningstemperatur som skiljer sig från aktuell måltid visas ett larm för hög eller låg temperatur, för att varna användaren om att varmhållningstemperaturen ändrats. Om hög eller låg temperatur kvarstår i 2 eller fler minuter avges ett ljudlarm. Du stänger av larmet genom att trycka på en tangent timer. Detta påverkar endast timerns funktion om du trycker en gång till på tangenten timer. Teckenfältet visar omväxlande vald matvara och larmmeddelandet tills fackets temperatur ligger inom förinställda gränser.

Om du inte trycker på någon tangent återställs larmmeddelandet automatiskt när fackets temperatur ligger inom förinställda gränser.



Figur 7

Rengöringsläge

I rengöringsläget ändras temperaturens börvärde för alla fack i skåpet till 52 °C (125°F).

Starta rengöringsläge

1. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) för att rulla till meddelandet *CLN MODE* (RENGÖRINGSLÄGE).
2. Tryck på TANGENTEN ANGE för att aktivera rengöringsläge. Alla fack ändras till rengöringsläge.

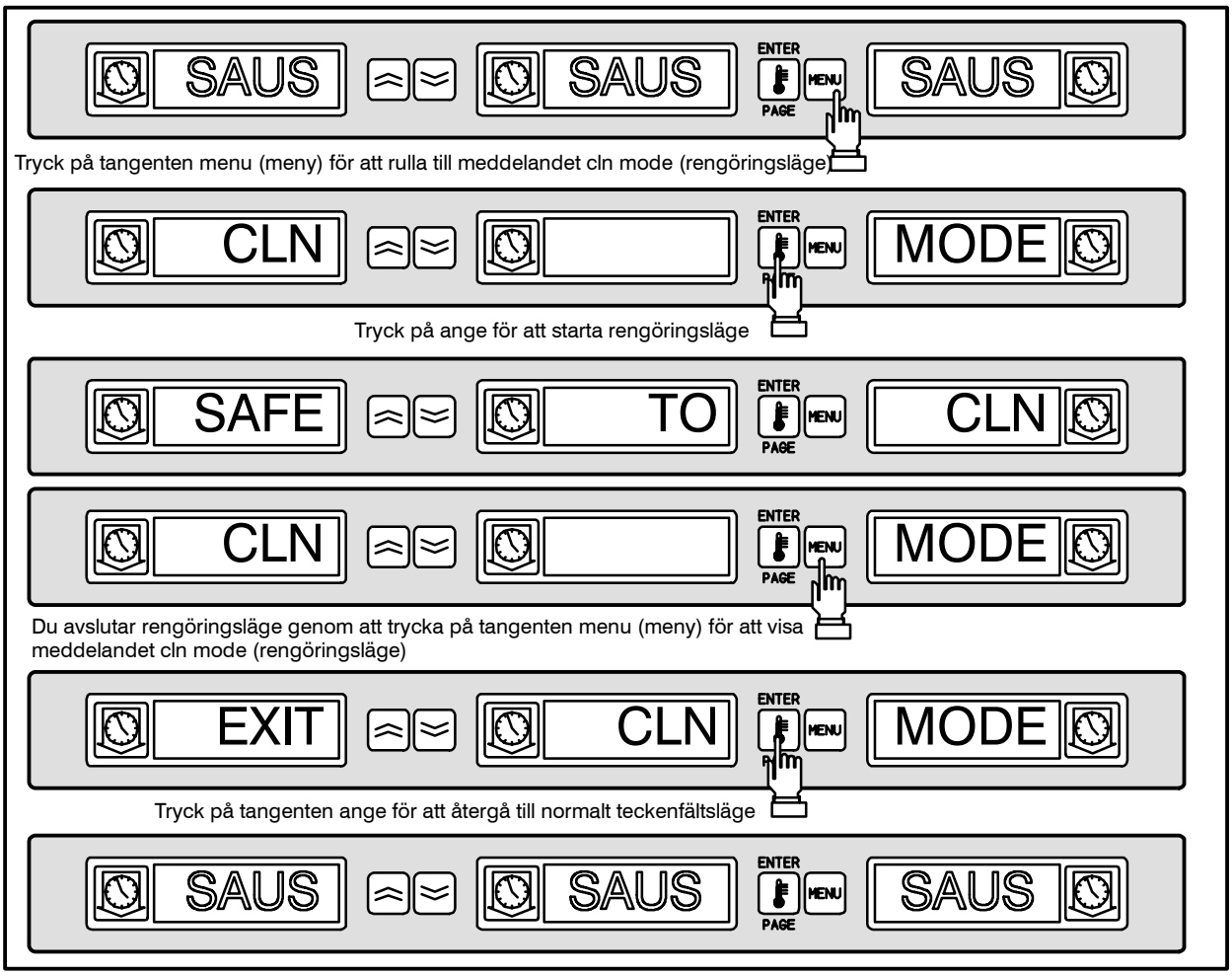
   OBS! Om du inte trycker på tangenten ange inom 5 sekunder återgår reglaget till tidigare val av måltid.

   Om temperaturen är högre än 52 °C (125°F) visar teckenfälten omväxlande *SLOT CLN MODE* (FACKRENGÖRINGSLÄGE) och *NOT SAFE YET* (ÄNNU EJ SÄKERT). Teckenfälten visar *SAFE TO CLN* (SÄKERT ATT RENGÖRA) när fackets temperatur är 52 °C (125 °F).

Avsluta rengöringsläge

1. Tryck på tangenten MENU (MENY) för att visa *CLN MODE* (RENGÖRINGSLÄGE).
2. Tryck på TANGENTEN ANGE för att avsluta rengöringsläge och återgå till normal användning. Facket visar omväxlande *SLOT TEMP LOW* (FACKETS TEMPERATUR LÅG) och vald matvara tills temperaturen ligger inom normala gränser för användning.

   OBS! Om du inte trycker på tangenten ange inom 5 sekunder återgår facket till rengöringsläge.



Figur 8

Användning

Fack på/av

Stänga av facket

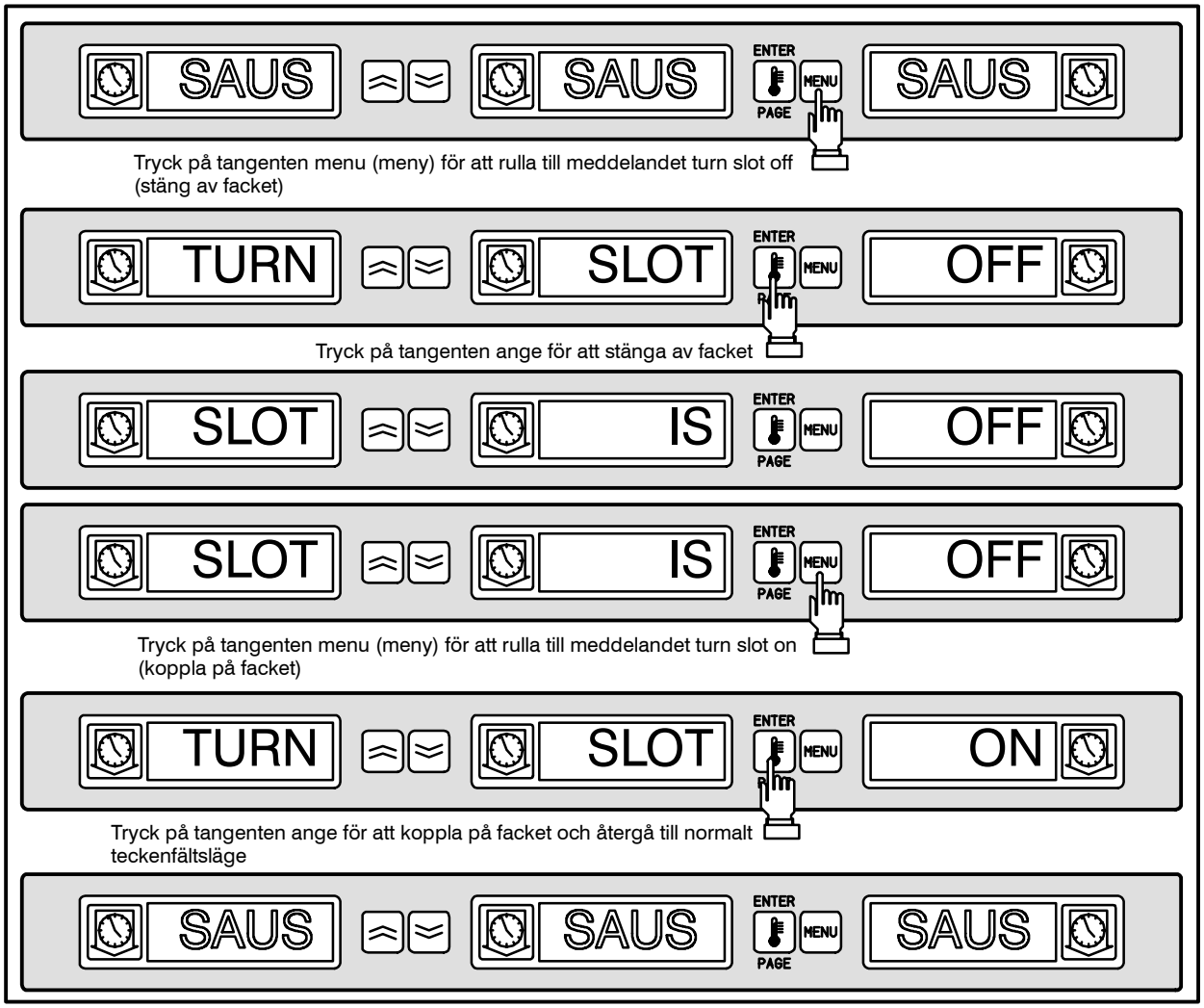
1. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) för att rulla till meddelandet *TURN SLOT OFF* (STÄNG AV FACKET).
2. Tryck på TANGENTEN ANGE för att fastställa alternativet. I teckenfälten visas *SLOT IS OFF* (FACKET ÄR AVSTÄNGT).

   OBS! Om du inte trycker på tangenten ange inom 5 sekunder återgår vald matvara till användningsläge.

Koppla på facket

1. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) för att rulla till meddelandet *TURN SLOT ON* (KOPPLA PÅ FACKET).
2. Tryck på TANGENTEN ANGE för att fastställa alternativet och återgå till användningsläge. I teckenfälten visas omväxlande *SLOT TEMP LOW* (FACKETS TEMPERATUR LÅG) och vald matvara tills temperaturen ligger inom normala gränser för användning.

   OBS! Om du inte trycker på tangenten ange inom 5 sekunder återgår facket till status facket avstängt.

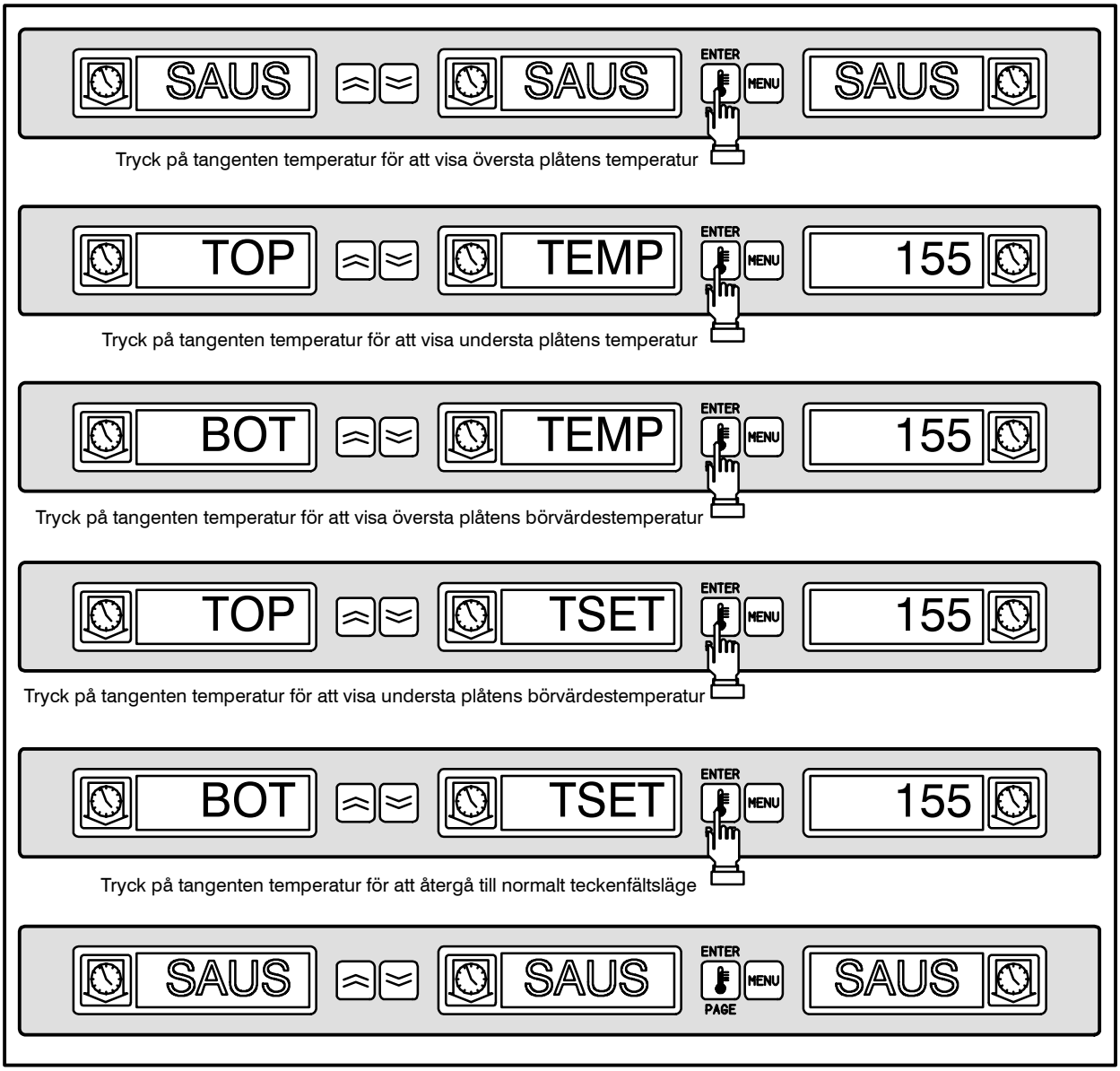


Figur 9

Visa information om fackets temperatur

1. Tryck på TANGENTEN TEMPERATUR för att rulla igenom följande temperaturinformation för varje fack:
   - Översta plåtens faktiska temperatur
   - Understa plåtens faktiska temperatur
   - Översta plåtens börvärdestemperatur
   - Understa plåtens börvärdestemperatur
2. Tryck på TANGENTEN TEMPERATUR igen så att teckenfältet återgår till användningsläge.

   OBS! Teckenfältet återgår automatiskt till användningsläge om du inte tryckt på en tangent under 5 sekunder.



Figur 10

Användning

Temperaturlarm

Det finns 5 temperaturlarmfunktioner.

- Larmet hög temperatur
- Larmet låg temperatur
- Larmet FDA
- Larmet givare
- Larmet jäsningstid

Om larmtillståndet inträffar avges ett ljudlarm och teckenfälten visar omväxlande vald matvara och ett larmmeddelande. Timers kan inte startas när ett fack är i larmtillstånd.

Larmet hög och låg temperatur

Om fackets temperatur ligger över eller under inställda gränser för vald matvara avger regulatorn tillståndet högt eller lågt larm. I teckenfälten visas antingen *SLOT TEMP HIGH* (FACKETS TEMPERATUR HÖG) eller *SLOT TEMP LOW* (FACKETS TEMPERATUR LÅG). Om tillståndet hög eller låg temperatur kvarstår i 2 eller fler minuter avges ett ljudlarm. Du stänger av larmet genom att trycka på en tangent timer.

1. I teckenfälten visas omväxlande vald matvara och larmmeddelandet tills fackets temperatur ligger inom förinställda gränser.

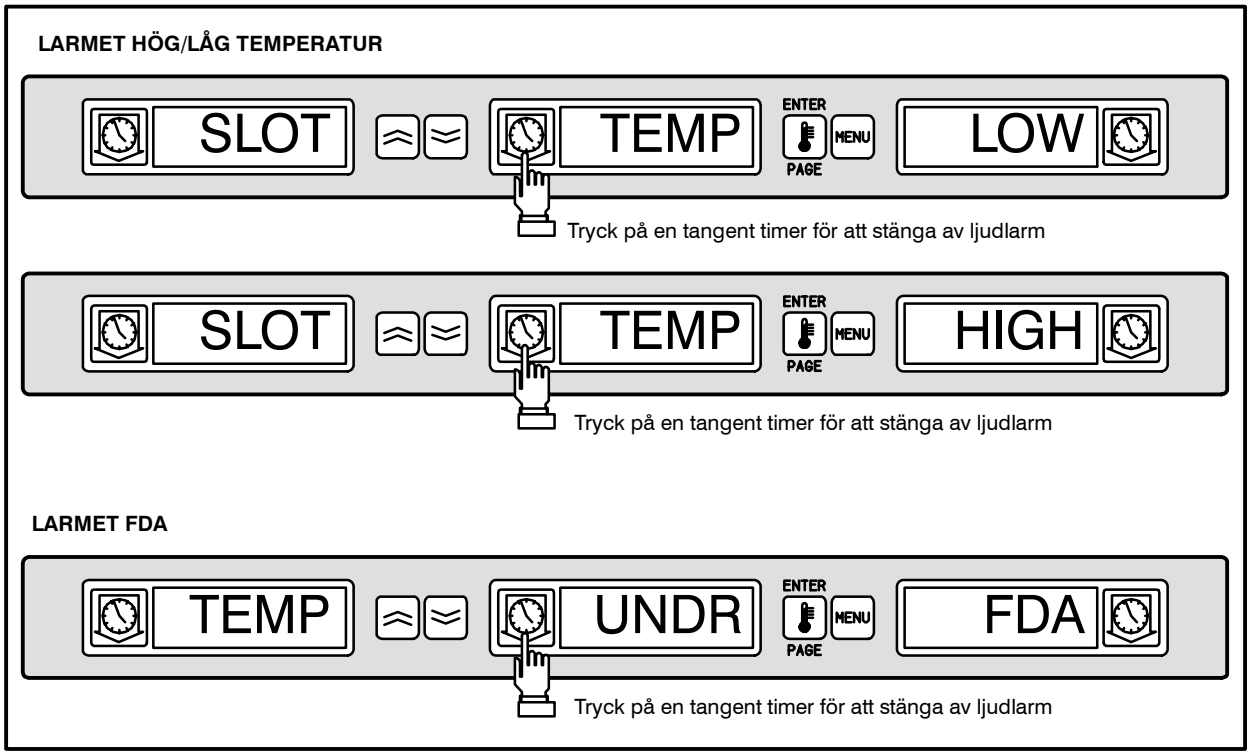
OBS! Ljudlarmet låg temperatur undertrycks när strömmen kopplas på. Meddelandet SLOT TEMP LOW (FACKETS TEMPERATUR LÅG) visas tills facket ligger inom förinställda gränser.

Larmet FDA (Food and Drug Administration)

Larmet FDA anger att fackets temperatur ligger under förinställd gräns för varmhållning av matvaran. Ljudlarmet avges och i teckenfälten visas *TEMP UNDER FDA* (TEMPERATUR LÄGRE ÄN FDA). Aktiva timers återställs automatiskt.

1. Du stänger av ljudlarmet genom att trycka på en TANGENT TIMER. Larmmeddelandet står kvar tills fackets temperatur ligger inom förinställda gränser. Om du inte trycker på en tangent kvarstår ljudlarmet och larmmeddelandet.

Du måste trycka på en tangent timer för att ta bort ett FDA larm.



Figur 11

Temperaturlarm

Larmet Givarintervall

Givarfelslarm anger att givartemperaturens värde ligger över eller under fackets gränser för arbetstemperatur, 10–121 °C (50–250 °F).

1. Du stänger av ljudlarmet genom att trycka på en TANGENT TIMER. Larmmeddelandet visas tills fackets temperatur ligger inom gränserna för arbetstemperatur. Strömmen till fackets värmare stängs av tills givaren reparerats.

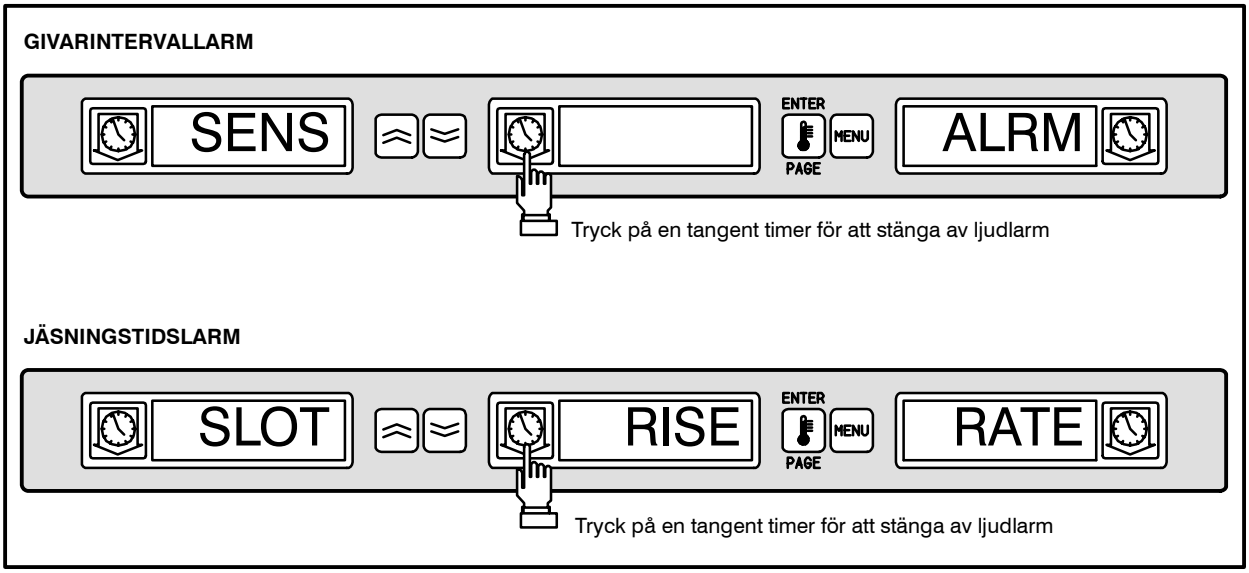
Service krävs för att åtgärda ett givarlarm.

Larmet jäsningstid

Larmet jäsningstid anger att fackets temperatur inte kom upp i arbetstemperatur inom systemets förinställda tidsgränser, när strömmen kopplades på till systemet.

1. Du stänger av ljudlarmet genom att trycka på en TANGENT TIMER.

Service krävs för att åtgärda ett jäsningstidslarm.



Figur 12

Användning

Vald matvara för varje fack

Programmeringsläge används för att välja matvaror för varje fack. Alla värden anges genom att välja alternativ med SIDA och MENU (MENY). Varje fack har en sida med konfigurationsmenyer. Det översta facket i skåpet är fack 1.

- Tangenten SIDA används för att välja facksidor (1 – 4).
- Tangenten MENU (MENY) används för att välja alternativ på konfigurationsmenyn (måltid och ugnspannaposition).
- Piltangenterna UPP/NED används för att välja tillgängliga matvaror för varje måltid.

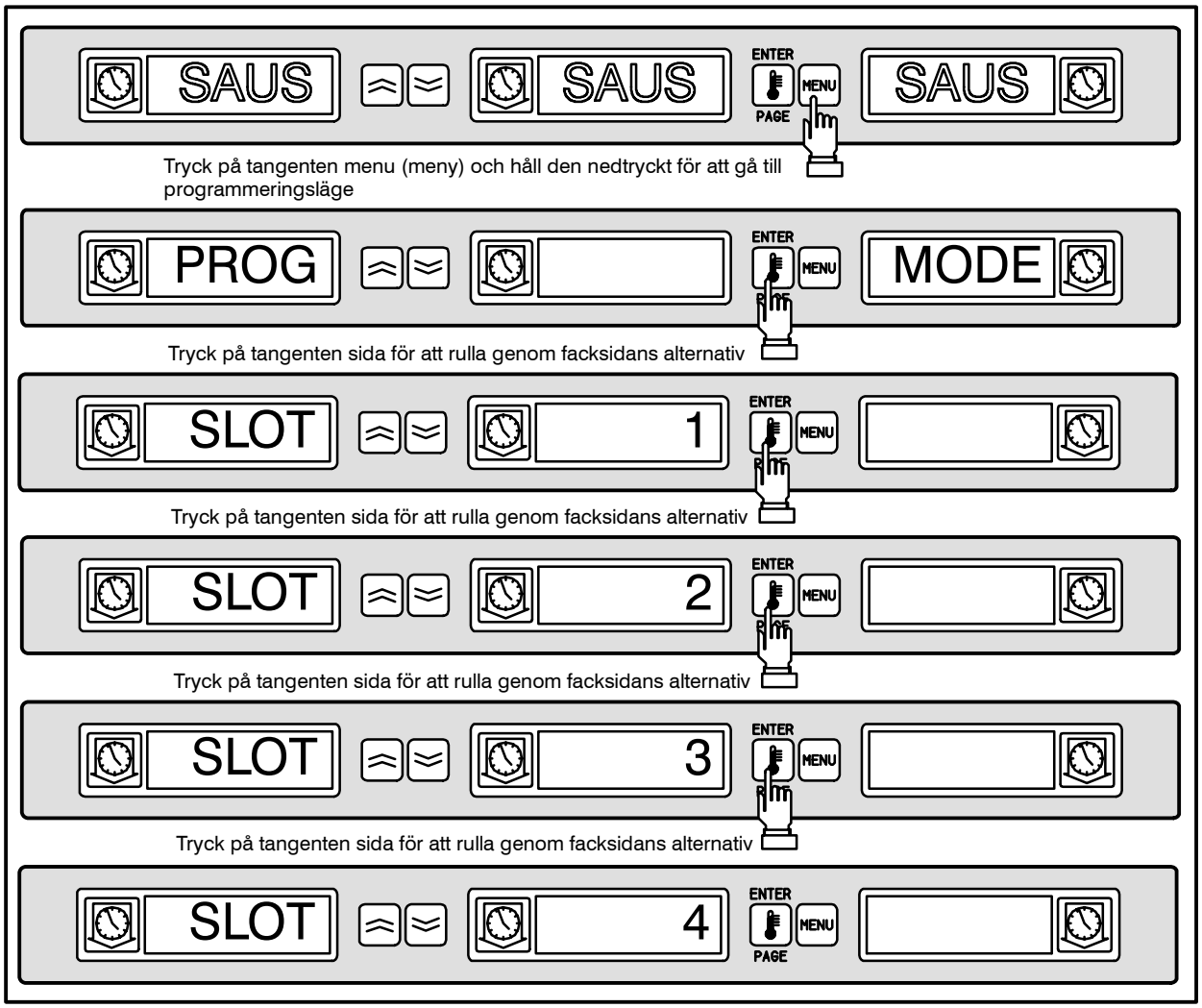
Gå till programmeringsläge

1. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) och håll den nedtryckt i minst 5 sekunder. I teckenfälten visas *PROG MODE* (PROGRAMMERINGSLÄGE).

Ange sidalternativ

På varje facksida (1 – 4) finns vald matvara för varje måltid.

1. Tryck på TANGENTEN SIDA för att rulla till facksidorna (1 – 4).

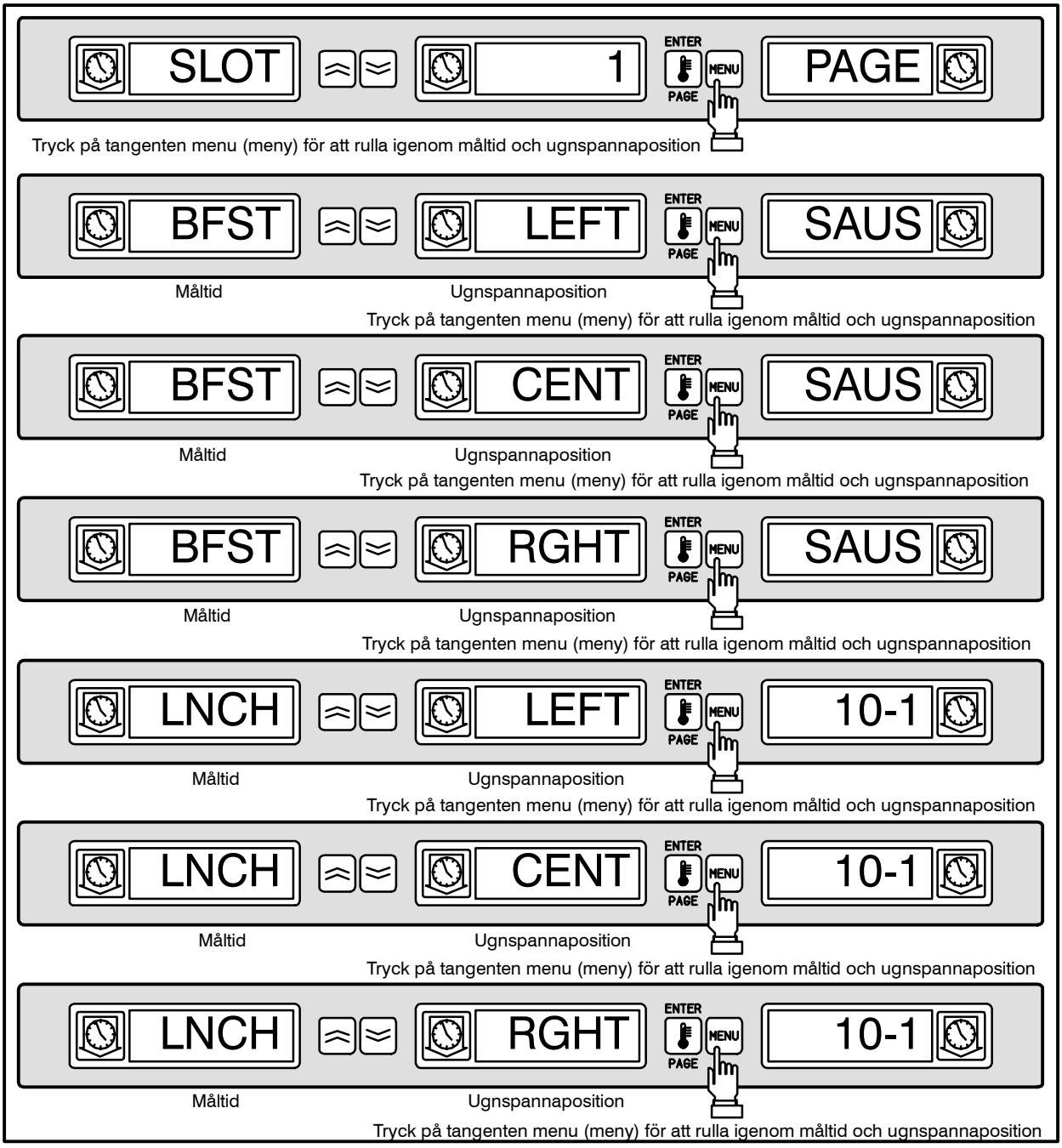


Figur 13

Vald matvara för varje fack

Måltid och ugnspannaposition

1. Tryck på tangenten MENU (MENY) för att rulla igenom måltid och ugnspannaposition i teckenfältet till vänster och i mitten. Vald matvara i detta fall anges i höger teckenfält.



Figur 14

Användning

Product Selection for Each Slot

Ange vald matvara

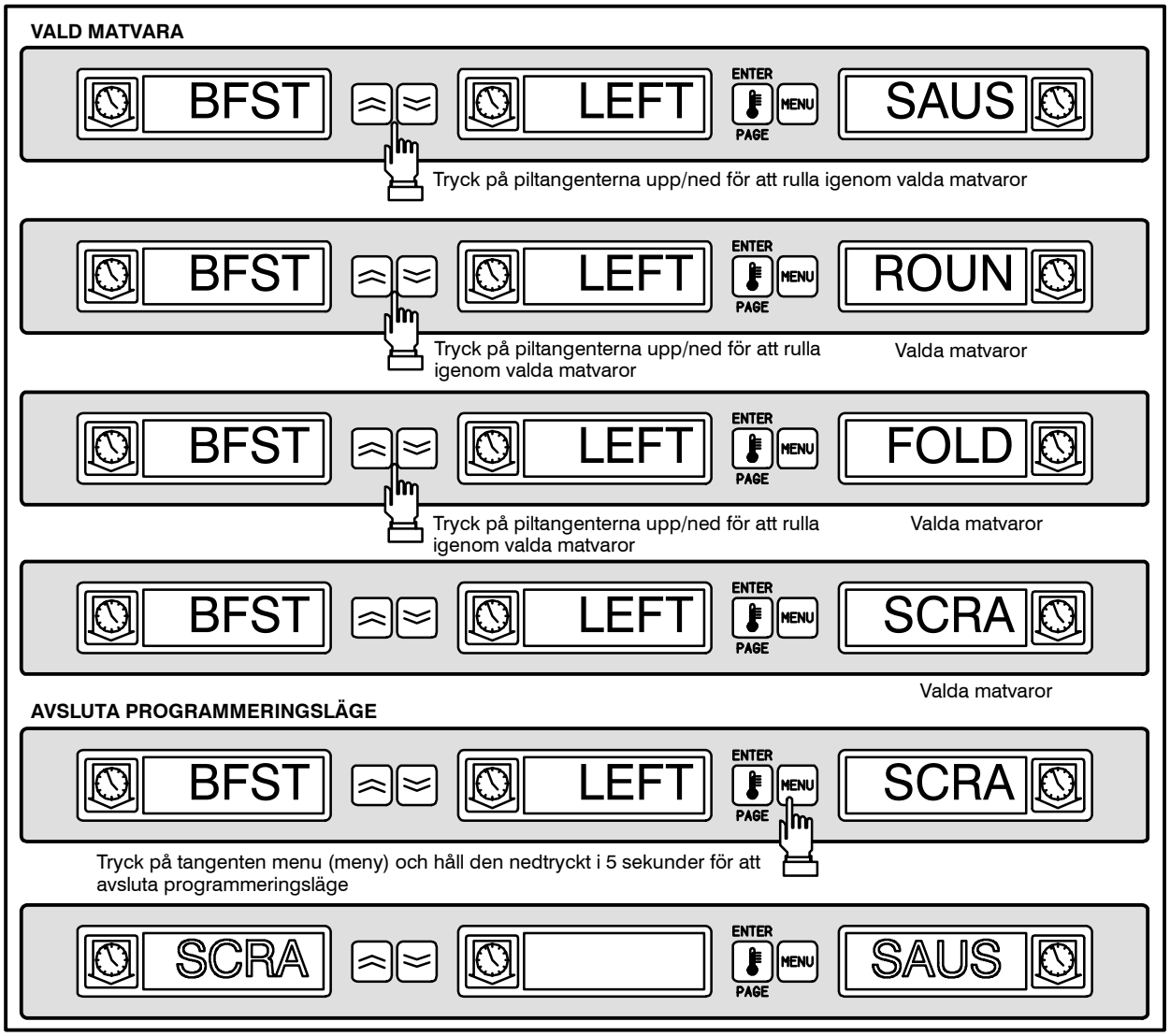
1. Tryck på PILTANGENTERNA UPP/NED för att rulla igenom tillgängliga matvaror för varje måltid och ugnspannaposition.

Vald matvara för vänster ugnspannaposition för varje måltid bestämmer varmhållningstemperaturen för facket. Endast matvaror som har varmhållningstemperaturer inom 2,8 °C (5 °F) från matvaran som valts längst till vänster kommer att visas bland tillgängliga alternativ i ugnspannapositionerna mitten och höger. Om vald matvara längst till vänster ändras måste positionerna mitten och höger anges på nytt. Om vald matvara för en aktiv timer ändras återställs timern automatiskt.

Avsluta programmeringsläge

1. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) och håll den nedtryckt i 5 sekunder.

   OBS! Regulatorn avslutar automatiskt programmeringsläge om inga värden angivits under 5 minuter.

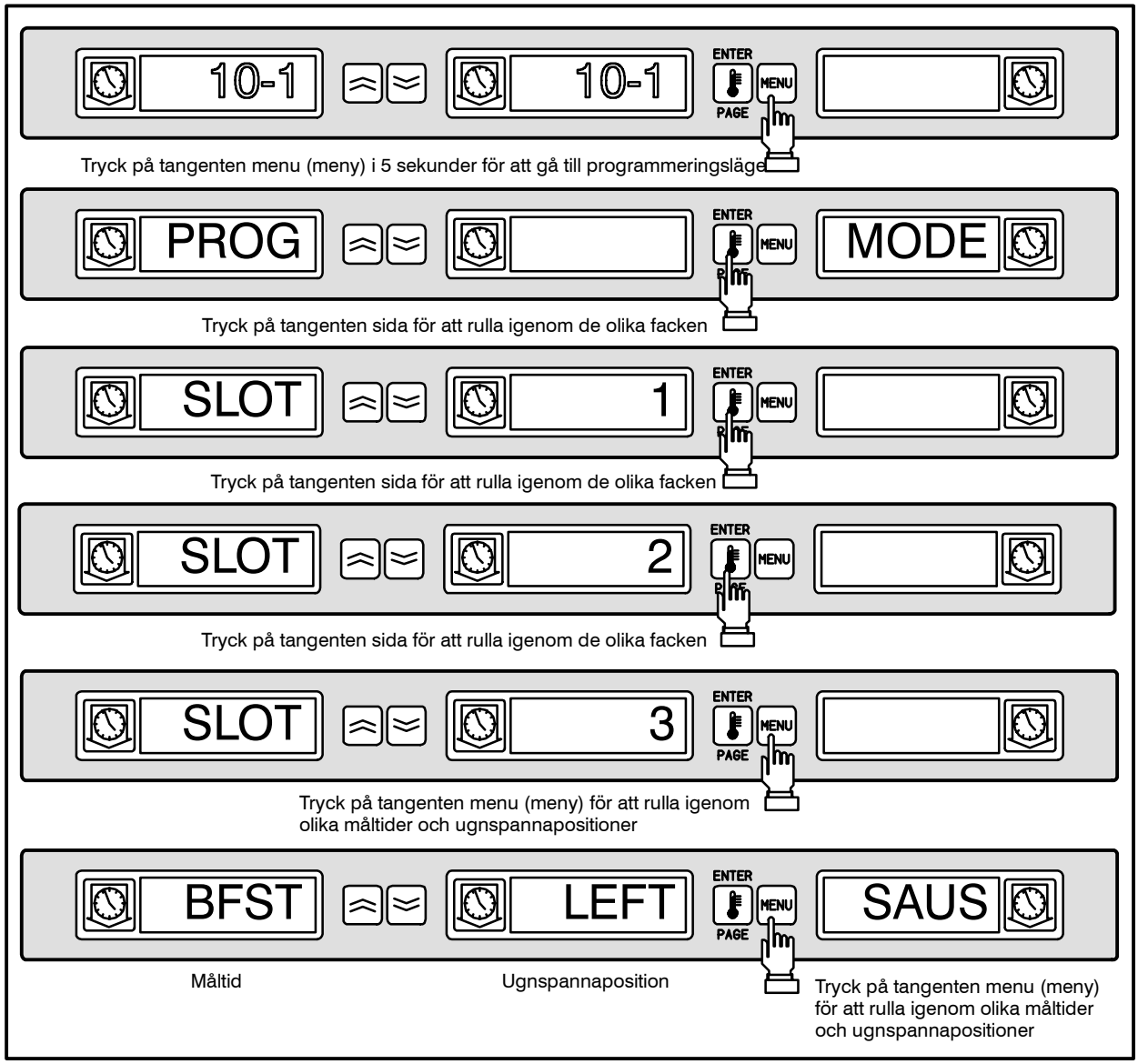


Figur 15

Vald matvara för varje fack

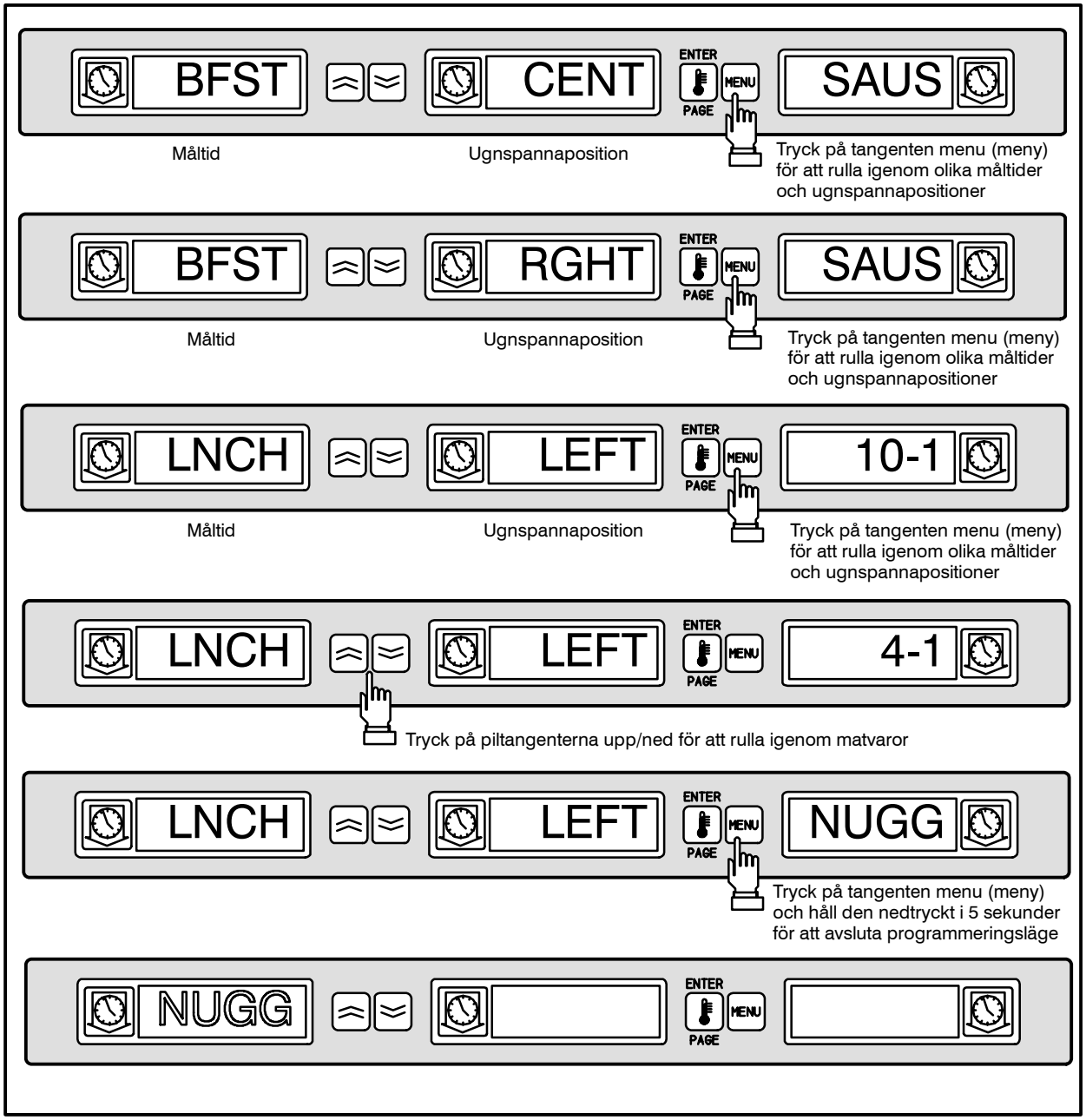
Exempel på ändring av vald matvara

I detta exempel ändras vald matvara för lunch i vänster position i fack 3 från 10–1 till NUGG (KYCKLING–NUGGETS). Eftersom varmhållningstemperaturen för NUGG (KYCKLING–NUGGETS) skiljer sig från 10–1 har valda matvaror för positionen mitten och höger position tagits bort. Endast matvaror med varmhållningstemperatur inom 2,8 °C (5 °F) från vald matvara i vänster position kan anges för positionen mitten och höger.



Användning

Vald matvara för varje fack



Figur 16

Ange och redigera information om matvaror

Att ändra eller ange nya matvaror eller inställningar för varmhållningstid och temperatur är lösenordsskyddade funktioner.

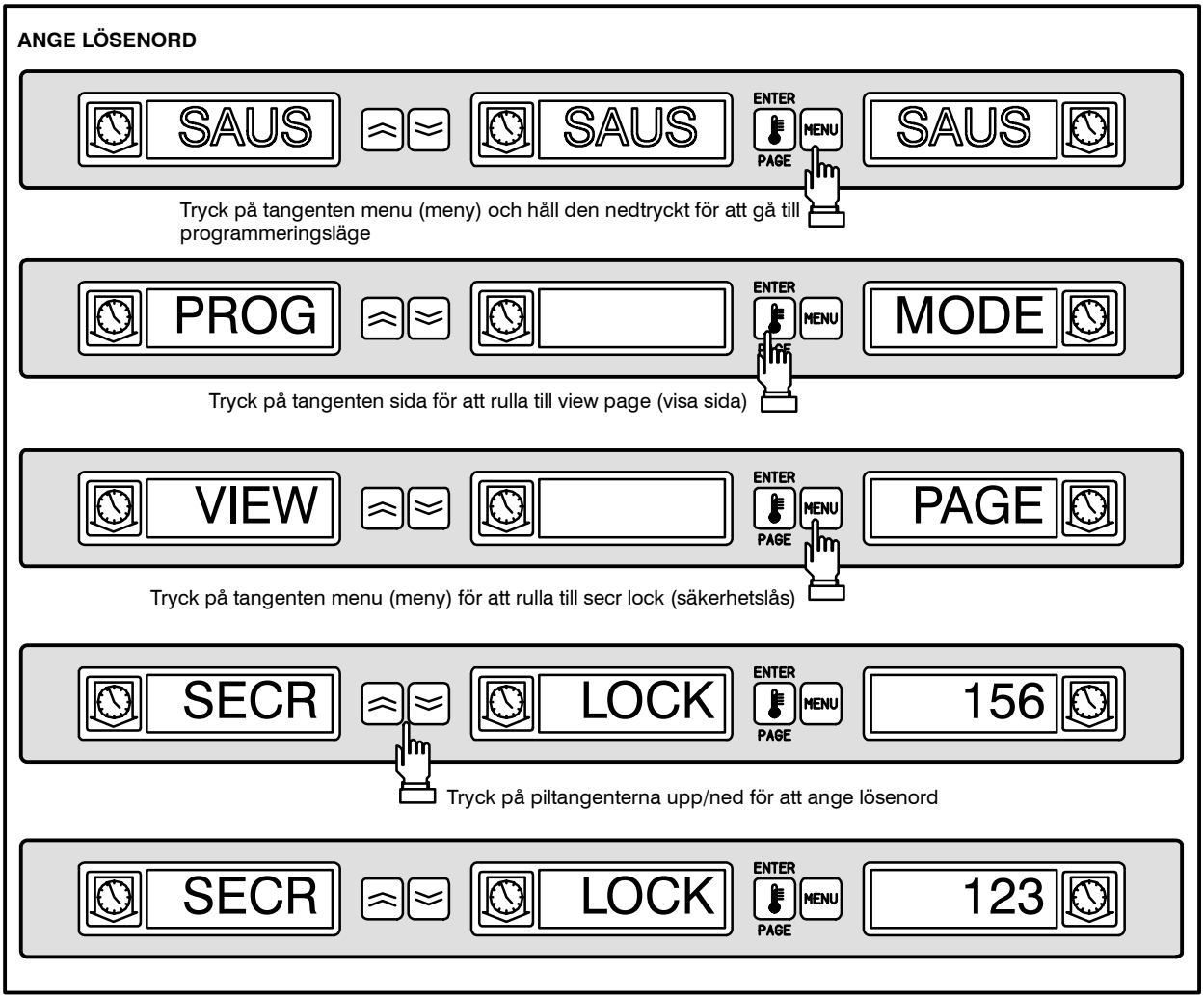
Ange lösenord

1. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) och håll den nedtryckt i 5 sekunder. I teckenfälten visas *PROG MODE* (PROGRAMMERINGSLÄGE).
2. Tryck på TANGENTEN SIDA för att rulla till *VIEW PAGE* (VISA SIDA).
3. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) för att välja *SECR LOCK* (SÄKERHETSLÅS). Använd PILTANGENTERNA UPP och NED för att ange säkerhetskoden 1 2 3.

För en ny matvarupost måste följande anges:

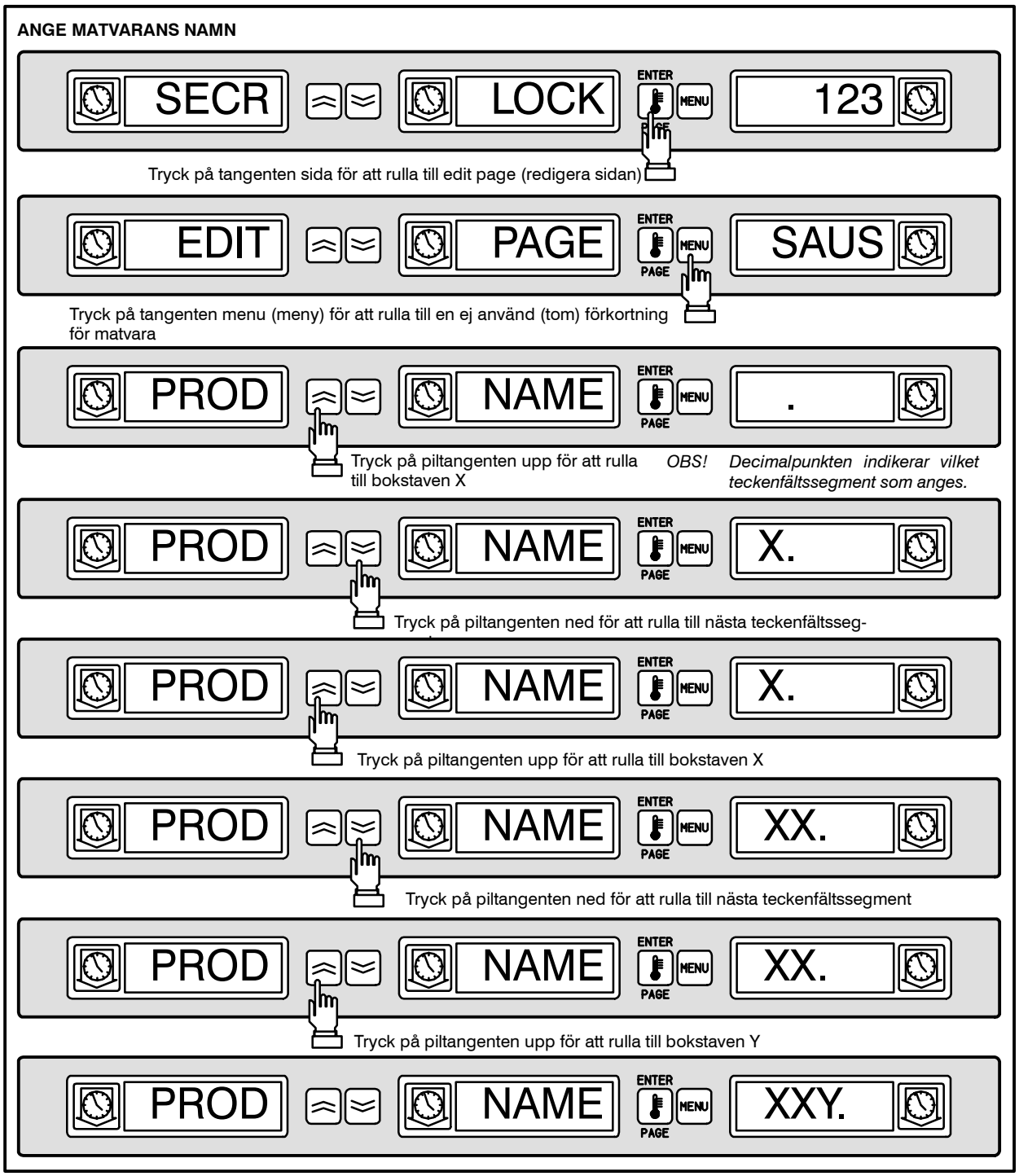
- matvarans namn,
- varmhållningstid,
- varmhållningstemperatur från 13–121°C (55–250°F),
- måltid

I följande exempel anges en ny matvara, med namnet XXY, varmhållningstiden 25 minuter och varmhållningstemperaturen 82°C (180°F).



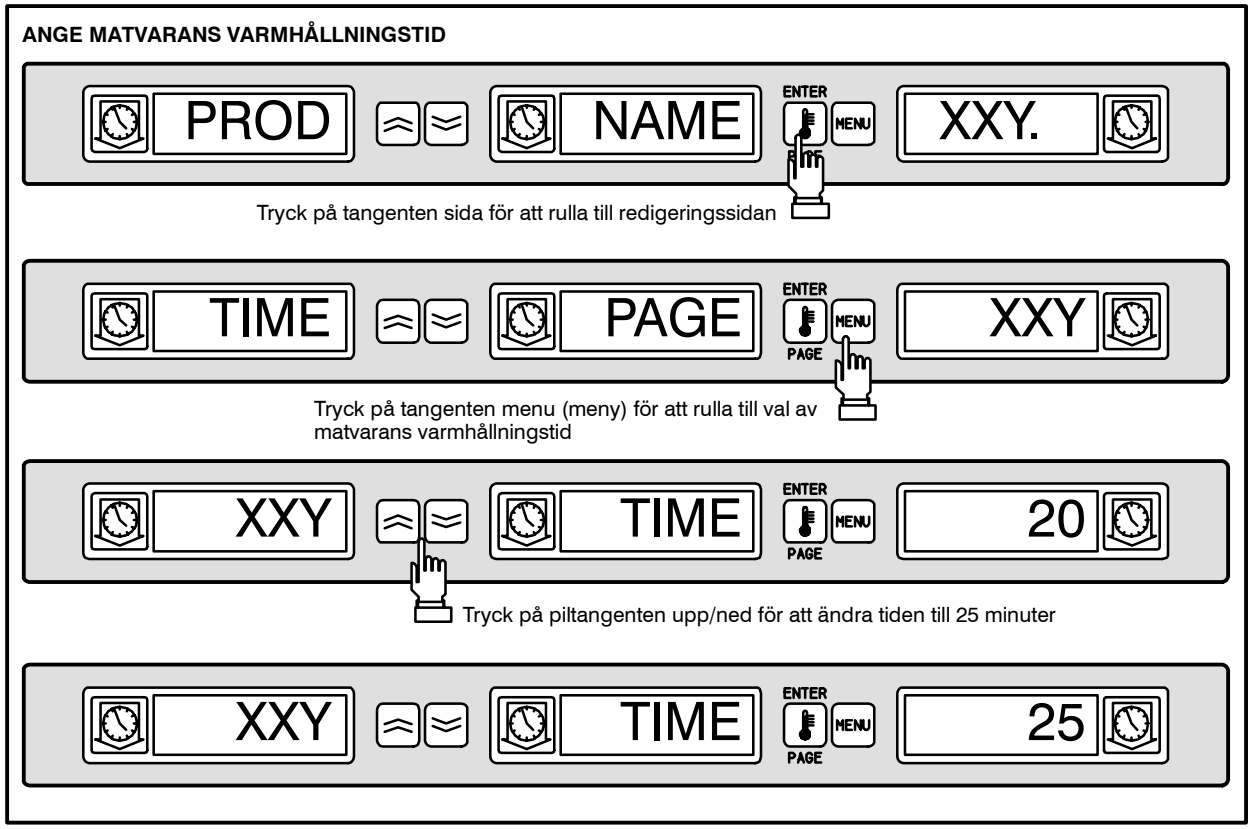
Figur 17

Ange och redigera information om matvaror


ANGE MATVARANS NAMN
SECR
LOCK
ENTER
MENU
PAGE
123
Tryck på tangenten sida för att rulla till edit page (redigera sidan)
EDIT
PAGE
SAUS
Tryck på tangenten menu (meny) för att rulla till en ej använd (tom) förkortning för matvara
PROD
NAME
.
Tryck på piltangenten upp för att rulla till bokstaven X
OBS! Decimalpunkten indikerar vilket teckenfältssegment som anges.
X.
Tryck på piltangenten ned för att rulla till nästa teckenfältsseg-
Tryck på piltangenten upp för att rulla till bokstaven X
XX.
Tryck på piltangenten ned för att rulla till nästa teckenfältssegment
Tryck på piltangenten upp för att rulla till bokstaven Y
XXY.

Figur 18

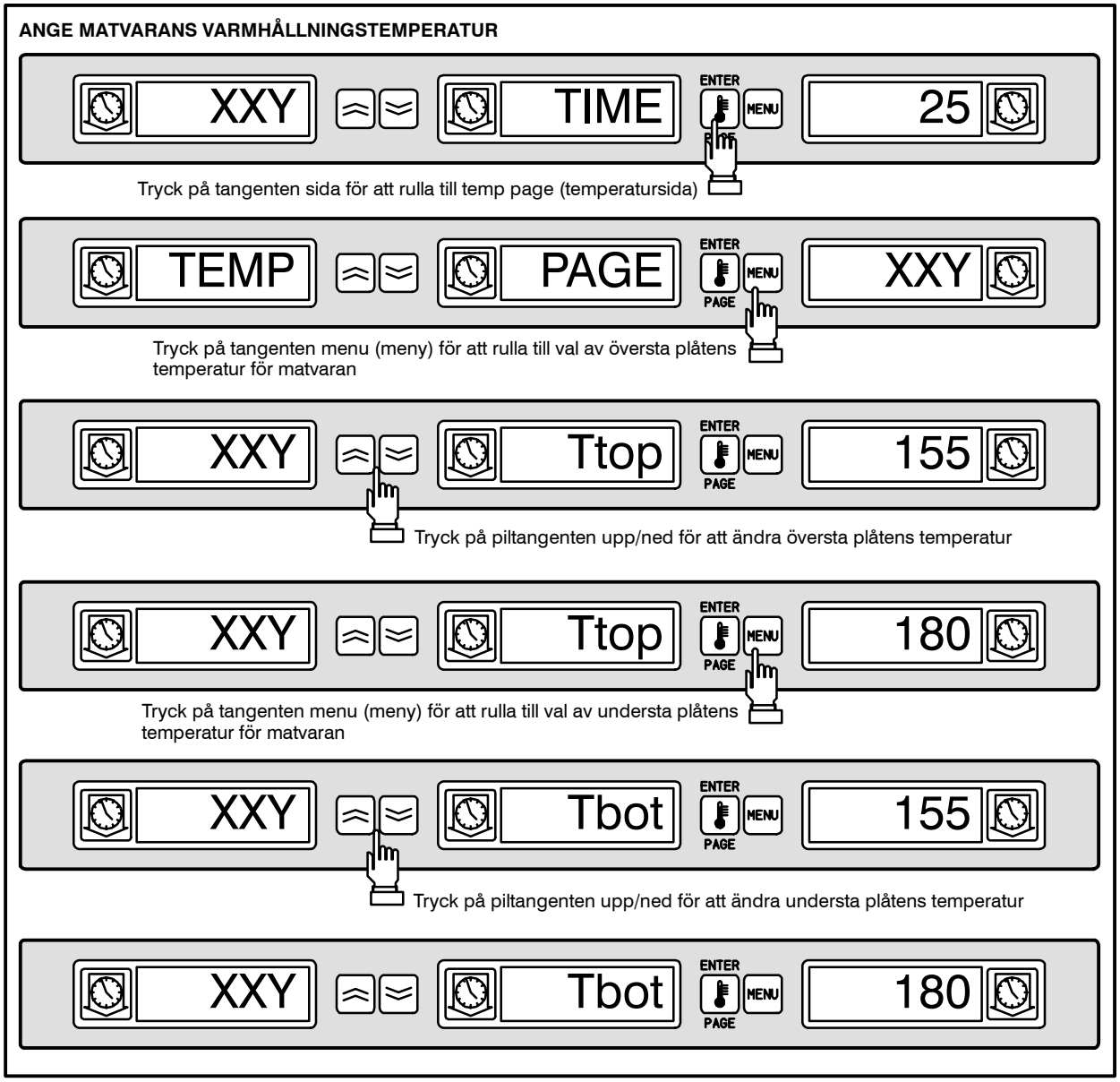
Ange och redigera information om matvaror



Figur 19

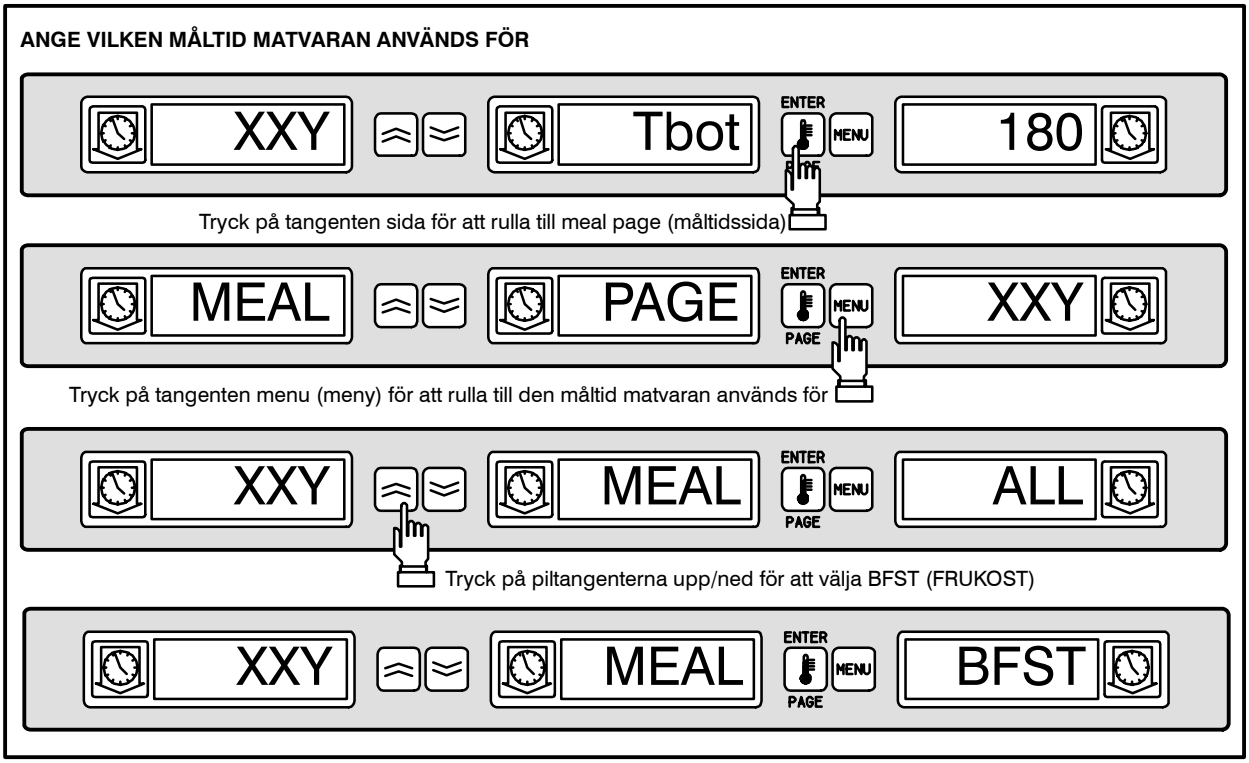
Användning

Ange och redigera information om matvaror


ANGE MATVARANS VARMHÅLLNINGSTEMPERATUR
XXY
TIME
ENTER
MENU
PAGE
25
Tryck på tangenten sida för att rulla till temp page (temperatursida)
TEMP
PAGE
XXY
Tryck på tangenten menu (meny) för att rulla till val av översta plåtens temperatur för matvaran
Ttop
155
Tryck på piltangenten upp/ned för att ändra översta plåtens temperatur
180
Tryck på tangenten menu (meny) för att rulla till val av understa plåtens temperatur för matvaran
Tbot
Tryck på piltangenten upp/ned för att ändra understa plåtens temperatur

Figur 20

Ange och redigera information om matvaror



Figur 21

Användning

Funktionen påminnelsetid för mer av en matvara

En tid för tillagning av mer av matvaran kan anges för varje typ av matvara, vilket ger användaren en påminnelse om att tillaga mer av matvaran innan varmhållningstiden når noll. När timern för matvaran är lika med tillagningstiden avger ljudlarmet ett kvittrande ljud i 3 sekunder och i teckenfältet visas omväxlande *PRODUCT NAME* (MATVARANS NAMN), *TIMER TIME* (TIMERNS TID), *COOK* (LAGA TILL) och *MORE* (MER), tills timerns tid är slut. Om fler än en ugnspanna med matvaran i fråga är aktiv kommer inte larmet cook more (laga till mer) att inträffa förrän alla aktiva timers når tillagningstiden. Om en position anger *COOK MORE* (LAGA TILL MER) och en annan timer med samma matvara startas kommer meddelandet *COOK MORE* (LAGA TILL MER) att tas bort. Vid övergång från frukost till lunch är indikationen *COOK MORE* (LAGA TILL MER) urkopplad. Använd följande metod för att ändra eller ange tillagningstid för vald matvara:

1. Tryck på tangenten menu (meny) och håll den nedtryckt i 5 sekunder.
2. Tryck på tangenten sida för att rulla till view page (visa sida).
3. Tryck på tangenten menu (meny) för att rulla till scr lock (säkerhetslås).
4. Tryck på piltangenterna upp och ned för att ange arbetsledarens säkerhetskod: 3 3 1.
5. Tryck på tangenten sida för att rulla till cook page (tillagningssida).
6. Tryck på tangenten menu (meny) för att rulla till vald matvara.
7. Tryck på piltangenterna upp och ned för att öka eller minska påminnelsetiden (i minuter) för att laga till mer av matvaran.
8. När du är klar trycker du på tangenten menu (meny) och håller den nedtryckt i 5 sekunder för att återgå till normal användning.

STANDARDALTERNATIV FÖR PÅMINNELSETID

FÖRKORTNING			Beskrivning	Tillgängliga inställningar	Behörighets–nivå
Vänster	Mitten	Höger*			
COOK	PAGE		Tillagningssida		
SAUS	COOK	4	Tillagningstid för produkt 1	0–30 minuter	3
ROUN	COOK	4	Tillagningstid för produkt 2	0–30 minuter	3
FOLD	COOK	3	Tillagningstid för produkt 3	0–30 minuter	3
SCRA	COOK	3	Tillagningstid för produkt 4	0–30 minuter	3
RBAC	COOK	0	Tillagningstid för produkt 5	0–30 minuter	3
CBAC	COOK	1	Tillagningstid för produkt 6	0–30 minuter	3
MUFF	COOK	3	Tillagningstid för produkt 7	0–30 minuter	3
BISC	COOK	22	Tillagningstid för produkt 8	0–30 minuter	3
BURR	COOK	0	Tillagningstid för produkt 9	0–30 minuter	3
10–1	COOK	2	Tillagningstid för produkt 10	0–30 minuter	3
4–1	COOK	4	Tillagningstid för produkt 11	0–30 minuter	3
GRCK	COOK	5	Tillagningstid för produkt 12	0–30 minuter	3
NUGG	COOK	5	Tillagningstid för produkt 13	0–30 minuter	3
FISH	COOK	5	Tillagningstid för produkt 14	0–30 minuter	3
McCK	COOK	7	Tillagningstid för produkt 15	0–30 minuter	3

OBS! Höger teckenfält anger tiden i minuter.

Justeringar av teckenfält

Ändra teckenfältets tid

Den frekvens med vilken en aktiv timer omväxlande visar vald matvara och varmhållningstid kan justeras på följande sätt:

1. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) och håll den nedtryckt i 5 sekunder.
2. Tryck på TANGENTEN SIDA för att rulla till *VIEW PAGE* (VISA SIDA).
3. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) för att rulla till *SCR LOCK* (SÄKERHETSLÅS).
4. Tryck på PILTANGENTERNA UPP och NED för att ange säkerhetskoden 1 2 3.
5. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) för att rulla till *PROD TIME* (MATVARANS TID).
6. Tryck på PILTANGENTERNA UPP och NED för att ändra matvarans tid.
7. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) för att rulla till *TIMR TIME* (TIMERNS TID).
8. Tryck på PILTANGENTERNA UPP och NED för att ändra timerns tid.
9. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) och håll den nedtryckt i 5 sekunder för att återgå till normal användning.

Ändra från °F till °C

På följande sätt ändras måttenheten för temperatur från °F till °C.

OBS! Denna UHC har programmerats på fabrik med rätt måttenhet för temperatur. Behörighet för programmering på nivå 3 krävs för att ändra måttenhet. Skulle du behöva ändra måttenhet kan du få hjälp genom att kontakta närmaste servicerepresentant.

1. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) och håll den nedtryckt i 5 sekunder.
2. Tryck på TANGENTEN SIDA för att rulla till *VIEW PAGE* (VISA SIDA).
3. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) för att rulla till *SCR LOCK* (SÄKERHETSLÅS).
4. Tryck på PILTANGENTERNA UPP och NED för att ange säkerhetskoden.
5. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) för att rulla till visning av måttenheter.
6. Tryck på PILTANGENTERNA UPP och NED för att ändra från °F till °C.
7. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) och håll den nedtryckt i 5 sekunder för att återgå till normal användning.

Ändra teckenfältets intensitet

Ljusstyrkan för var och en av de tre intensitetsnivåerna som används för matvarans status kan justeras på följande sätt:

1. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) och håll den nedtryckt i 5 sekunder.
2. Tryck på TANGENTEN SIDA för att rulla till *VIEW PAGE* (VISA SIDA).
3. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) för att rulla till *SCR LOCK* (SÄKERHETSLÅS).
4. Tryck på PILTANGENTERNA UPP och NED för att ange säkerhetskoden 1 2 3.
5. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) för att rulla till teckenfältets intensitetsnivå. I teckenfältet visas *DISP IntX* (TECKENFÄLTETS INTENSITET X). De följande är teckenfältets tre intensitetsnivåer.

Nivå nr.	Teckenfält	Intervall	Standard
1 (svagast)	Int1	10–25	10
2 (mellannivån)	Int2	10–25	10
3 (starkast)	Int3	67-100	100

6. Tryck på PILTANGENTERNA UPP och NED för att ändra intensitetsnivån.
7. Tryck på TANGENTEN MENU (MENY) och håll den nedtryckt i 5 sekunder för att återgå till normal användning.

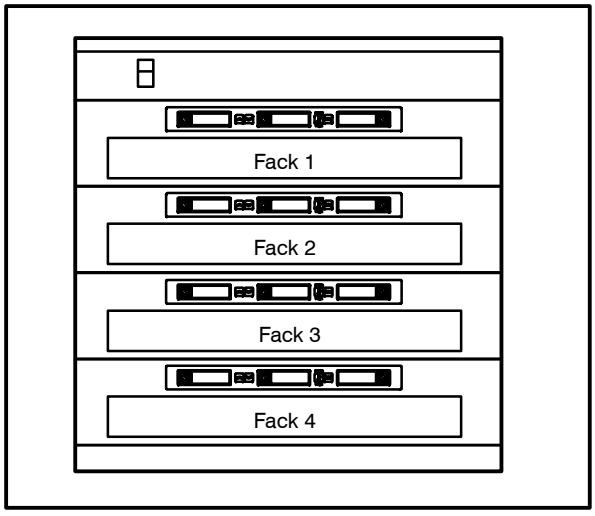
Användning

Användningstips och menyer

Rätt värme – och fuktnivå är viktigt för rätt användning av UHC. Skåpet har inga luckor. Ugnspannorna fungerar också som luckor och därför är det viktigt att de är i rätt position. Ugnspannorna måste föras in till stopplinjen. Stopplinjen är tydligt markerad på handtaget för alla tre typerna av ugnspannor.

Fack för matvaror

UHC har fyra fack och det finns plats för upp till 3 ugnspannor per fack.



Figur 22

Stekta matvaror

Långpannan i storlek 1/2 med galler är avsedd för alla stekta matvaror.

- Matvaran ska hållas på gallret som är placerat i långpannan.
- Skyddsinlägg för ugnspannor i UHC – skåpet krävs ej när galler används för stekta matvaror.

Bakade varor

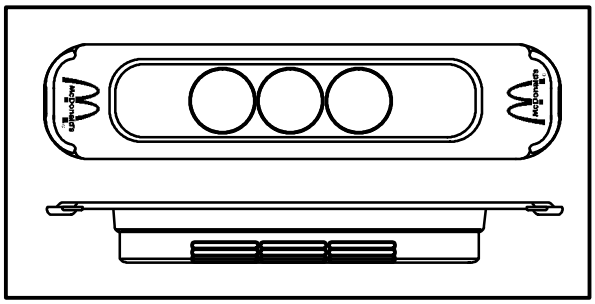
Ugnspannan i full storlek är avsedd för alla bakade varor, t.ex. bullar och muffins.

- Använd ett skyddsinlägg för ugnspanna i UHC när ugnspannan i full storlek används.
- När bullarna tagits ur ugnen för bullar ska omslaget tas av och kartongen öppnas. För på bullarna på skyddsinlägget för ugnspannan.
- I ugnspannor i full storlek finns det plats för 30 frusna bullar, 20 bullar lagade från råvaror eller 20 muffins.

Grillade matvaror

Ugnsbrickan i storlek 1/3 är avsedd för alla grillade matvaror.

- Vätska ska inte hällas av från matvaran när den plockas upp från grillen.
- Använd ett skyddsinlägg för ugnspanna i UHC när ugnspannan i storlek 1/3 används.
- Matvarorna ska staplas ovanpå varandra när de placeras i ugnspannan i storlek 1/3. 10:1 och små frukostfärsbiffar kan staplas upp till 6 i höjd. Ägg (utom äggröra), grillad kyckling och 4:1 färsbiffar kan staplas upp till 3 i höjd.
- Matvaran ska placeras mot mitten på ugnspannan.



Figur 23

Användningstips och menyer

Följande material är kopior av Produktkontrolltabeller för frukostmenyer och vanliga menyer. De laminerade tabellerna kan beställas från O'Brien Budd, Inc. De har följande beställningsnummer:

- UHC frukostmenykort: nr. MCD 63102
- UHC vanligt menykort: nr. MDC 63102A

Mycket hög volym ska användas när grillar och fritöser ställts in så att de kan laga till alla de matvaror som får plats i en ugnspanna i taget. En restaurang lagar t.ex. till två omgångar med 9 färsbiffar av 10:1 samtidigt. I detta fall kan 18 färsbiffar placeras i en ugnsbricka och staplas upp till 6 i höjd.

Dessa tabeller anger hur många av varje typ av menyartikel som får plats i ugnspannorna.

VECKOSLUT	VANLIG MENY					
Rekommenderad storlek på ugnspanna/ Rekommenderad stapel	9 / 3	9 / 3	8 / 3	1 / 1	8 / 1	8 / 1
Mycket hög volym	18 / 6	15 / 3	15 / 3	1 / 1	10 / 1	14 / 1
Enhet	Ugns–pannor	Ugns–pannor	Antal styck	Påsar	Antal styck	Antal styck
Tidsperiod	10:1	4:1	GRCK	NUGG	McCK	FISH

VECKOSLUT	FRUKOSTMENY							
Rekommenderad storlek på ugnspanna/ Rekommenderad stapel	30 / 1	12 / 3	6 / 3	6 / 1	6 / 3	15 / 3	5 / 1	9 / 1
Mycket hög volym	30 / 1	24 / 6	18 / 3	6 / 1	18 / 3	30 / 3	20 / 1	9 / 1
Enhet	Ugns–pannor	Ugns–pannor	Ugns–pannor	Ugns–pannor	Ugns–pannor	Ugns–pannor	Ugns–pannor	Ugns–pannor
Tidsperiod	BISC	SAUS	FOLD	SCRA	ROUN	CBAC	MUFF	BURR

Användning

Användningstips och menyer

LUNCHMENY (VANLIG MENY)						
Matvaror	**Stapel (max)**	**Antal ugn-spannor (max)**	**Enhet**	**Skydds--inlägg**	**Typ av ugn-spanna**	**Max varm--hållningstid**
10:1	6	18	Ugnspannor	Ja	Plast i storlek 1/3	25
4:1	3	15	Ugnspannor	Ja	Plast i storlek 1/3	25
Grillad kyckling premium (Grilled Chicken Deluxe)	3	15	Antal styck	Ja	Plast i storlek 1/3	30
Kyckling--nuggets (Nuggets)	1	1 påse	Påsar	Nej	Galler i storlek 1/2	20
Frasig kyckling premium (Crispy Chicken Deluxe)	1	10	Antal styck	Nej	Galler i storlek 1/2	20
Fiskfilé premium (Fish Filet Deluxe)	1	12	Antal styck	Nej	Galler i storlek 1/2	30

OBS! Alla matvaror avser max varmhållningstid i UHC. Alla matvaror kan hållas i ytterligare 10 minuter i överföringsfack.

Användningstips och menyer

FRUKOSTMENY						
Matvaror	**Stapel (max)**	**Antal ugnspannor (max)**	**Enhet**	**Skydds--inlägg**	**Typ av ugnspanna**	**Max varm--hållningstid**
Bullar	1	30	Ugnspannor	Ja	Plast i full storlek	***50
Korv	6	24	Ugnspannor	Ja	Plast i storlek 1/3	60
Vikta ägg	3	18	Ugnspannor	Ja	Plast i storlek 1/3	20
Äggröra	1	6	Ugnspannor	Ja	Plast i storlek 1/3	20
Runt ägg	3	18	Ugnspannor	Ja	Plast i storlek 1/3	20
Kanaden-sisk bacon	3	30 (10 rader med 3, över-lappande)	Ugnspannor	Ja	Plast i storlek 1/3	*60
Muffins	1	20	Ugnspannor	Ja	Plast i full storlek	20
Burritos blandning/ rullad	1	1 omgång 9 burritos ett skikt	Omgång/ ugns–panna	Nej	Plast i storlek 1/3	**30/20

OBS! Alla matvaror avser max varmhållningstid i UHC. Alla matvaror kan hållas i ytterligare 10 minuter i överföringsfack.

* *Tiden avser endast UHC. Carter Hoffman skåp är fortfarande 90 minuter.*

** *Burrito–blandning kan inte varmhållas i Carter Hoffman skåp.*

*** *Prov pågår för att öka varmhållningstiden från 50 till 60.*

Underhåll

Rengöring och förebyggande underhåll

DAGLIG RENGÖRING

1. I slutet på arbetsdagen ställer du om utrustningen till rengöringsläge. Se sidan 285.
2. Ta ut alla ugnspannor av plast och alla galler.

   Rengör ugnspannorna och gallren i en diskho. Rengör ugnspannorna och gallren i **McD All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** lösning, från behållaren vid diskhon eller blanda 0,84 cl (0,3 fl. oz.) **McD APSC (HSC)** per 3,8 l (1 U.S. gallon) lösning.

   Skölj ugnspannorna ordentligt under hett vatten.

   Desinficera ugnspannorna och gallren genom att sänka ned dem i **McD Sink Sanitizer (HCS)** lösning, (1 paket per 38 l (10 U.S. gallon) vatten) eller **McD Sanitizer (HCS)** lösning (4 paket per 38 l (10 U.S. gallon) vatten), i minst 1 minut.

   Ta upp ugnspannorna och gallren ur desinfektionslösningen och låt dem lufttorka.

   OBS! Använd INTE MCD Sink Sanitizer (HCS) för att rengöra UHC – skåpet utvändigt.
3. Vänta tills utrustningen svalnat och *SAFE TO CLN* (SÄKERT ATT RENGÖRA) visas i teckenfälten. Använd värmeskåpets rengöringsborste för att avlägsna eventuella avlagringar på fackets yta.

   OBS! Använd INTE något annat redskap än värmeskåpets rengöringsborste för att rengöra värmeskåpets hyllor. Stålborstar, tvättsvampar med slipverkan och metallskrapor ger permanenta skador på ytan av värmeskåpets fack.
4. Använd värmeskåpets rengöringsborste för att avlägsna alla lösa partiklar, genom att skjuta ut skräp ur motsatta änden på värmeskåpet.
5. Linda en trasa som indränkts i **McD APSC (HCS)**, runt värmeskåpets rengöringsborste. Använd detta för att torka av överflödigt fett från hyllorna, manöverpanelen och utrustningens botten.
6. Torka rent alla utvändiga ytor på värmeskåpet med en ren, desinficerad handduk som har indränkts i **McD APSC (HCS)**.

VARNING!!

Använd INTE annat rengöringsmedel än McD APSC (HCS). Används andra medel kan det orsaka skador på reglerkomponenterna.

FÖREBYGGANDE UNDERHÅLL

De bästa åtgärderna för förebyggande underhåll är rätt installation av utrustningen och ett schema för regelbunden rengöring av utrustningen.

Om det krävs underhåll eller reparationer kontaktar du närmaste Blodgett serviceföretag.

Underhåll varje vecka

Kontrollera de uppvärmda plåtarnas kalibrering. Använd Atkins temperaturgivare tillsammans med följande förfarande på morgonen:

1. Koppla på strömmen till utrustningen.
2. Ställ dig framför utrustningens framsida. Lägg handen på vänster inspektionspanel och kontrollera motorns funktion. Luftcirkulation ska förekomma om motorerna arbetar. Se till att ventilationsöppningarna inte är igensatta. Om de är igensatta använder du den medföljande borsten för att skrapa bort och avlägsna föroreningarna.
3. Vänta tills alla hyllor stabiliserats vid varmhållningstemperaturen (cirka 20 minuter). För in givaren i hålrummet, till mitten av plåten.
4. Vänta i 3 minuter tills givaren ekvilibrerats i temperaturen och fortsätt att läsa av temperaturen med den kalibrerade temperaturgivaren. Om temperaturen avviker från börvärdet mer än ±3 °C (5 °F) kontaktar du närmaste Blodgett serviceföretag.

VARNING!!

Koppla alltid loss utrustningen från elnätet före service eller rengöring.

Instrukcja montażu i obsługi uniwersalnej szafki do przechowywania produktów

Wstęp

Opis

Uniwersalna szafka przechowalnicza Blodgett jest urządzeniem do krótkotrwałego przechowywania różnych produktów spożywczych w stanie świeżym. Szafka ta zawiera cztery niezależnie regulowane komory na produkty. Panele regulacji są umieszczone nad poszczególnymi komorami z przodu i z tyłu szafki. Każdy wybór rodzaju pracy może być więc dokonany przez operatora z przodu i z tyłu szafki.

Wyłącznik zasilania – reguluje doprowadzanie zasilania do szafki.

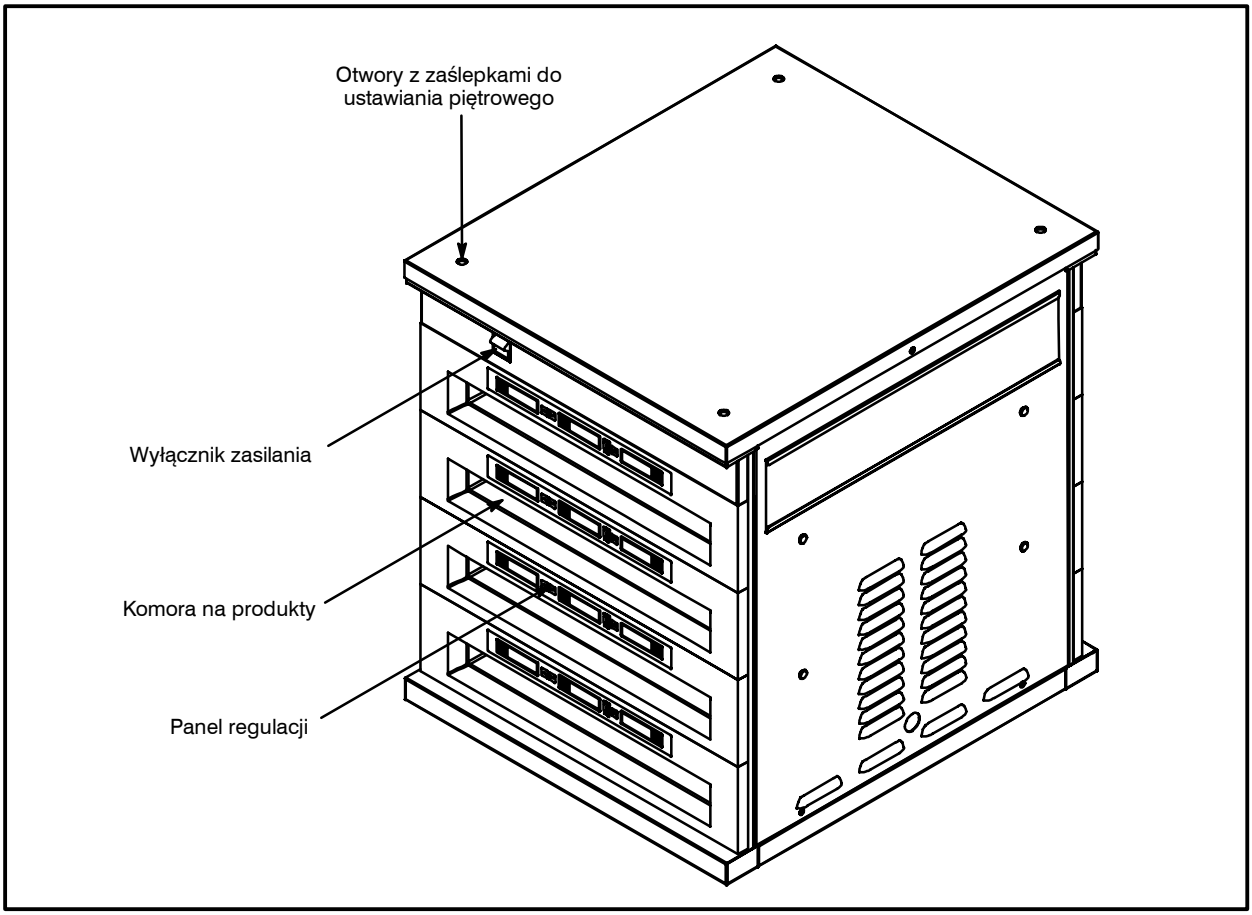
Komora na produkty – mieści do trzech tac na produkty.

Panel regulacji – pokazuje czas przechowywania i rodzaj produktu dla każdej pozycji tacy.

Taca na produkty, rozmiar 1/3 – przeznaczona na wszystkie produkty opiekane na ruszcie (mięso, jaja, kurczęta). Taca ta zachowuje wilgotność produktu.

Taca z siatką drucianą na produkty kruche, rozmiar 1/2 – przeznaczona na produkty smażone (kruche kurczęta, nugety, filety). Taca uniemożliwia spadanie smażonych produktów kruchych przez siatkę. Pozwala również na uchodzenie wilgotności, dzięki czemu produkt pozostaje z zewnątrz kruchy.

Taca na produkty, rozmiar pełny – przeznaczona na wypieki (ciasteczka i bułeczki). Taca ta pozwala na uchodzenie niewielkiej ilości wilgotności.



Rysunek 1

Dostawa i lokalizacja

DOSTAWA I KONTROLA

Wszystkie szafki przechowalnicze Blodgett transportowane są w kontenerach, aby uniknąć uszkodzenia. Po dostarczeniu nowego urządzenia:

- Sprawdzić, czy kontener przewozowy nie jest uszkodzony z zewnątrz. Wszelkie oznaki uszkodzeń należy odnotować w protokole odbioru, który musi być podpisany przez kierowcę.
- Wyjąć urządzenie i sprawdzić, czy nie jest uszkodzone. Przewoźnik przyjmie roszczenia z tytułu uszkodzeń ukrytych, jeżeli powiadomienie nastąpi w ciągu piętnastu dni od dostawy, a kontener transportowy został zachowany do kontroli.

Blodgett Oven Company nie odpowiada za straty i uszkodzenia, które nastąpiły podczas transportu. Przewoźnik przyjął pełną odpowiedzialność za dostarczenie powierzonej mu przesyłki w dobrym stanie. Jednak jeśli zajdzie potrzeba składania reklamacji, możemy służyć państwu dodatkową pomocą.

Każda szafka przechowalnicza jest przewożona wraz z:

- instrukcją obsługi urządzenia
- kartą planowanej konserwacji
- szkoleniową kasetą wideo
- przewodnikiem ułatwiającym wyszukiwanie informacji
- szczotką do czyszczenia

Prosimy teraz wypełnić i odesłać kartę serwisową dostarczoną wraz z piecem.

LOKALIZACJA

Trzeba zachować następujące odstępy dla operatora urządzenia:

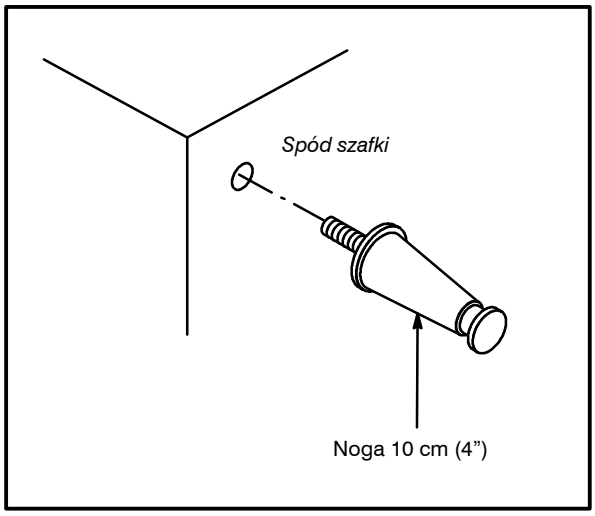
- po bokach szafki – 56 cm (22”)
- z tyłu szafki – 64 cm (25”)

Instalowanie

Montaż

MOCOWANIE NÓG

1. Położyć urządzenie na boku.
2. Wkręcić po jednej nodze 4” (10 cm) w każdy z czterech otworów usytuowanych przy narożnikach od spodu szafki. Patrz Rysunek 2.
3. Dokręcić narzędziem nakrętkę sześciokątną u góry każdej nogi.
4. Ustawić szafkę na nogach.



Rysunek 2

MONTAŻ NA STOJAKU

1. Umieścić szafkę na wózku.

   UWAGA: Blokujące kółka samonastawne muszą być zwrócone do przodu szafki, tam gdzie znajduje się wyłącznik zasilania.
2. Przykręcić narożniki szafki do stojaka od spodu górnej części stojaka dostarczonymi śrubami 3/8” x 5/8”.

USTAWIANIE PIĘTROWE

1. Usunąć cztery zaślepki z wierzchu zespołu dolnego.
2. Umieścić górny zespół na dolnym zespole.
3. Usunąć płyty boczne dolnego zespołu.
4. Przymocować dolny zespół do górnego zespołu za pomocą czterech dostarczonych śrub 3/8” x 5/8”.

   UWAGA: Otwory w dnie górnego zespołu są takie same jak otwory do montowania nóg. Otwory w wierzchu dolnego zespołu są otworami po zaślepkach.
5. Zamontować z powrotem płyty boczne.

Montaż

MONTAŻ NA STOLE Z WYNIESIENIEM

Szafkę można zamontować na stole z dostępem z obu stron lub z jednej strony. Patrz Rysunek 3. Przy dostępie dwustronnym zespół ustawia się pośrodku stołu. Przy dostępie z jednej strony zespół montuje się równo z tylną krawędzią stołu.

Sprawdzić, czy posiadane wsporniki montażowe są odpowiednie dla stosowanej konfiguracji. Patrz tabela poniżej.

Sposób montażu	Długość wspornika
Dostęp dwustronny	Krótki (6”, 15.5 cm)
Dostęp jednostronny	Długi (12”, 31 cm)

UWAGA: Do montażu każdej szafki potrzebne są dwa wsporniki.

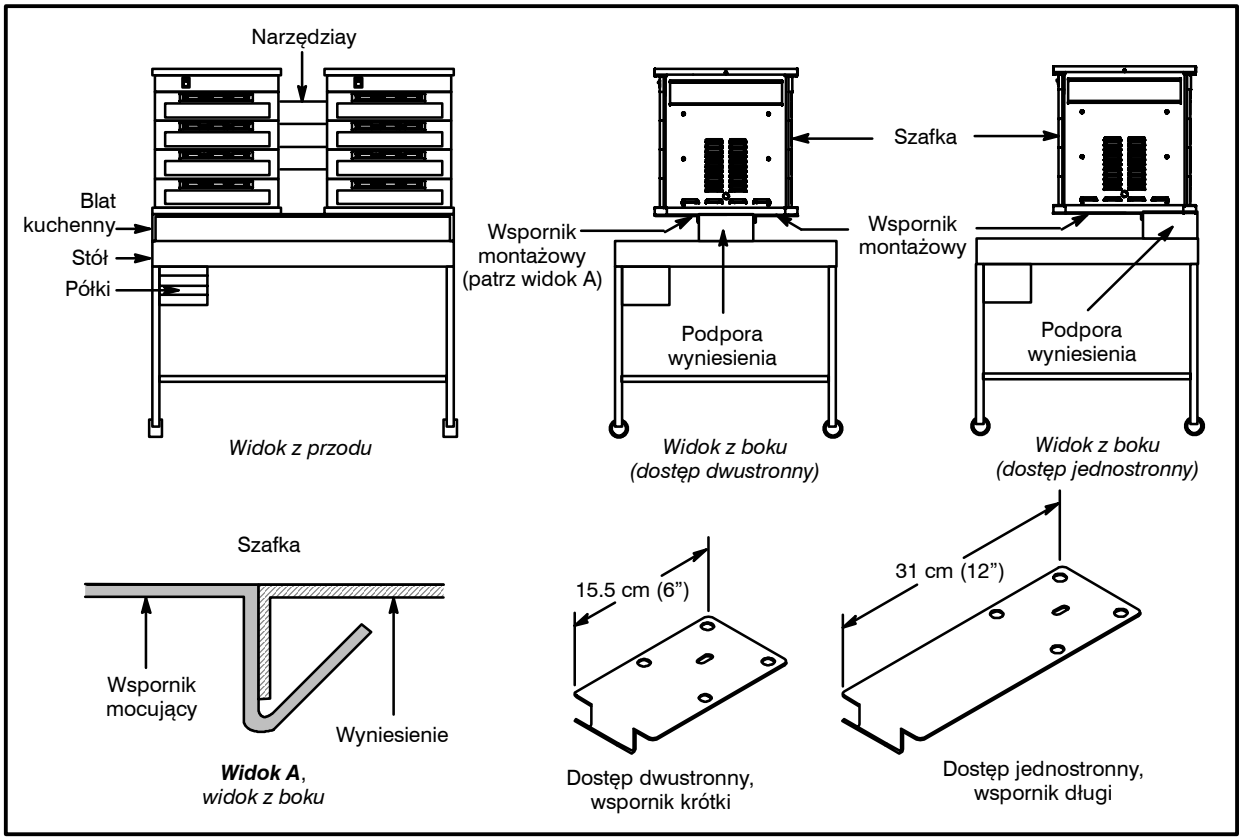
1. Umieścić zespół na wyniesionej części stołu.
2. Ustawić otwór środkowy każdego wspornika mocującego zgodnie z otworem montażowym nogi w dnie zespołu. Przykręcić dwa wsporniki do dna każdej szafki dostarczonymi śrubami 3/8” x 5/8”. Kąt wspornika powinien obejmować dolną krawędź blatu kuchennego. Patrz Rysunek 3.

Dostęp dwustronny

Zamontować jeden wspornik na zewnętrznym przednim narożniku każdej szafki. Drugi wspornik zamontować na zewnętrznym tylnym narożniku każdej szafki.

Dostęp jednostronny

Zamontować jeden wspornik na przednim zewnętrznym narożniku każdej szafki. Drugi wspornik zamontować na wewnętrznym przednim narożniku każdej szafki.



Rysunek 3

Instalowanie

Podłączenia elektryczne i pierwsze uruchomienie

PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

UWAGA: Podłączenie elektryczne może wykonać tylko wykwalifikowany elektryk.

UWAGA: Podłączenie elektryczne musi być zgodne z przepisami krajowymi i lokalnymi.

Schematy połączeń znajdują się wewnątrz prawej płyty bocznej.

Szafka przechowalnicza jest wyposażona w chroniący przed porażeniem elektrycznym wtyk uziemiający, który trzeba włożyć w prawidłowo uziemione gniazdko. **NIE WOLNO wycinać ani usuwać bolca uziemienia z tego wtyku.**

PIERWSZE URUCHOMIENIE

1. Podłączyć szafkę przechowalniczą do sieci.
2. Włączyć wyłącznik zasilania. Zapalają się wszystkie lampki kontrolne.
3. Kontrolować temperaturę w komorach. Komory potrzebują około 15 minut, by nagrzać się od temperatury pokojowej do zadanej temperatury 68˚C (155˚F). Komory potrzebują około 25 minut, by nagrzać się od temperatury pokojowej do zadanej temperatury 93°C (200°F).

BLODGETT OVEN COMPANY NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA STRATY ANI USZKODZENIA WYNIKŁE Z NIEPRAWIDŁOWEJ INSTALACJI.

KW/ sekcją	Napięcie	Faza	Częstotliwość (Hz)	Maksymalne obciążenie	
				L1	N
2.3–3.5	208–240	1N	50/60	12–15	12–15

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

INFORMACJE ZAWARTE W TYM PUNKCIE SĄ PRZEZNACZONE DO WYKORZYSTANIA PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL OBSŁUGI. DO TAKIEGO PERSONELU ZALICZA SIÊ PRACOWNIKÓW, KTÓRZY PRZECZYTALI UWAŻNIE INFORMACJE ZAWARTE W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI, SĄ ZAPOZNANI Z DZIAŁANIAMI ZESPOŁU LUB WCZEŚNIEJ UZYSKALI DOŚWIADCZENIE PRZY PRACY Z OPISANYM SPRZĘTEM. PRZESTRZEGANIE ZALECANYCH TU PROCEDUR ZAPEWNI UZYSKANIE OPTYMALNEGO DZIAŁANIA I DŁUGOTRWAŁĄ BEZAWARYJNĄ EKSPLOATACJĘ.

Proszę poświęcić czas na przeczytanie następujących wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi. Stanowią one podstawę prawidłowego działania szafki Blodgett.

⚠ WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

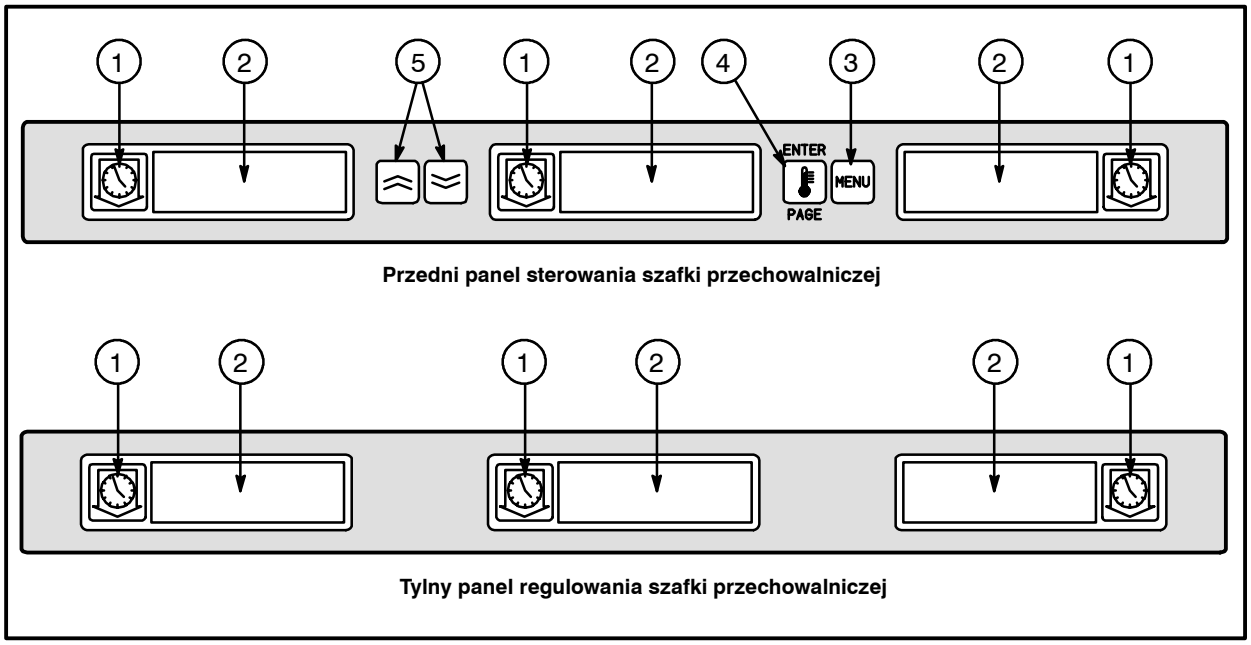
Należy przeczytać przed przystąpieniem do obsługi dla własnego bezpieczeństwa.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa:

- NIE DEMONTOWAĆ paneli sterowania bez odłączenia zespołu od sieci.
- NIE URUCHAMIAĆ szafki, zanim nie zostanie ona prawidłowo zainstalowana i sprawdzona.
- NIE URUCHAMIAĆ szafki dopóki wszystkie panele serwisowe i panele dostępu nie będą na miejscu i nie będą prawidłowo zamocowane.
- Przy uruchamianiu szafki należy postępować ostrożnie, tak aby uniknąć kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Użytkowanie

Opisy paneli sterowania



Przedni panel sterowania szafki przechowalniczej

Tylny panel regulowania szafki przechowalniczej

Rysunek 4

PRZEDNI PANEL STEROWANIA

1. PRZYCISKI STEROWNIKA CZASOWEGO (TIMER) uruchamiają i zatrzymują sterownik czasowy przydzielony do każdej tacy. Przyciski sterowników czasowych wyłączają również alarmy akustyczne. Na każdym panelu przednim znajdują się trzy przyciski sterownika czasowego (lewy, środkowy i prawy).
2. WYŚWIETLACZE – pokazują wybrany produkt i czas przechowywania dla każdej tacy. W trybie programowania wyświetlacze również podają informacje o programowanych parametrach. Na każdym panelu przednim są trzy wyświetlacze (lewy, środkowy i prawy).
3. PRZYCISK MENU – nacisnąć w celu wybrania zmiany posiłku (ze śniadania na obiad), działania w trybie czyszczenia i włączania lub wyłączania poszczególnych komór. Przycisk menu umożliwia również dostęp do trybu programowania.
4. PRZYCISK TEMPERATURA/ WPROWADZANIE/ STRONA – przycisk ten ma trzy oddzielne funkcje.
   - Wyświetlanie temperatury komory
   - Wprowadzanie zmian eksploatacyjnych
   - Wybieranie parametrów strony w trybie programowania
5. PRZYCISKI STRZAŁKA DO GÓRY I DO DOŁU – naciskać w celu zwiększenia/zmniejszenia zmiennych lub dokonania zmian przy wybieraniu.

TYLNY PANEL STEROWANIA

UWAGA: Panele tylne są przeznaczone tylko do przeprowadzania funkcji eksploatacyjnych. Programowanie musi być zawsze przeprowadzane z paneli przednich.

1. PRZYCISKI STEROWNIKA CZASOWEGO – uruchamiają i zatrzymują sterownik czasowy przydzielony do każdej tacy. Przyciski sterowników czasowych wyłączają również alarmy akustyczne. Na każdym panelu przednim znajdują się trzy przyciski sterownika czasowego (lewy, środkowy i prawy).
2. WYŚWIETLACZE – pokazują wybrany produkt i czas przechowywania dla każdej tacy. W trybie programowania wyświetlacze podają również informacje programowania. Na każdym panelu przednim są trzy wyświetlacze (lewy, środkowy i prawy).

Tryb eksploatacyjny

Tryb eksploatacyjny jest to normalny tryb pracy sterownika, kiedy wszystkie komory mają prawidłową temperaturę i nie ma żadnych warunków alarmu. Wyświetlane są informacje o produkcie i czasie przechowywania.

REGULACJA TEMPERATURY W KOMORZE

Każdy wybrany produkt ma swą własną temperaturę zadaną i czas przechowywania tego produktu. Wszystkie sterowniki czasowe produktów działają niezależnie od siebie.

Temperatura w komorze jest regulowana zgodnie z zadaną temperaturą skrajnego lewego produktu w każdej komorze, widzianego od przodu szafki (strona z wyłącznikiem zasilania). Wybrane produkty, które mają temperaturę przechowywania inną, niż skrajny lewy wybrany produkt, nie będą mogły być wprowadzone do konfiguracji komory.

WYŚWIETLANIE INFORMACJI

W trybie eksploatacyjnym wyświetlacze komór dostarczają następujących informacji:

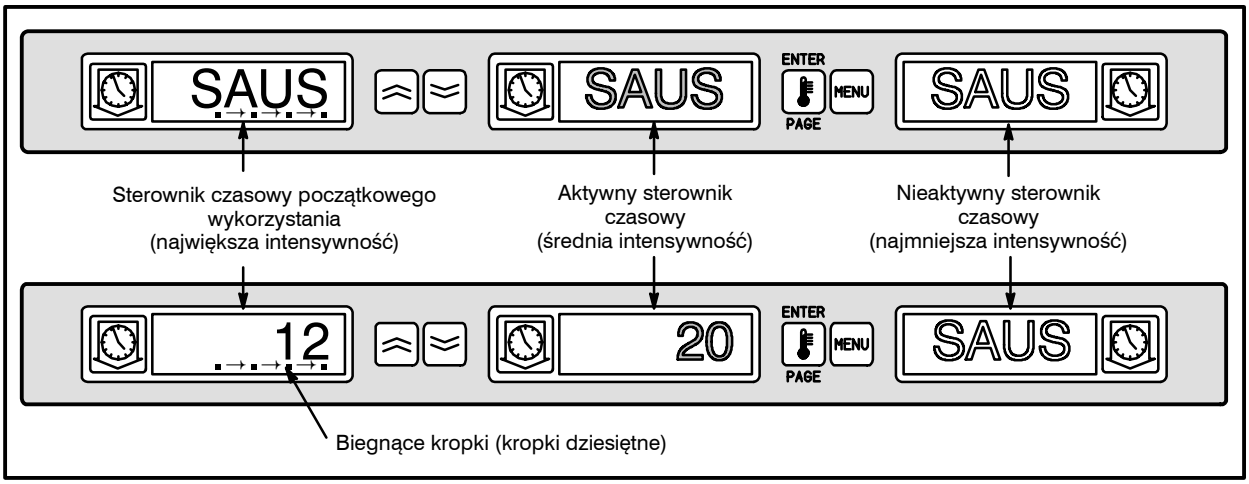
- Produkt wybrany dla każdego usytuowania tacy.
- Pozostały czas przechowywania (w minutach) dla aktywnych sterowników czasowych.

UWAGA: Aktywny sterownik na przemian wyświetla wybrany produkt i pozostały czas. Nieaktywne sterowniki czasowe wyświetlają tylko wybrany produkt.

WYŚWIETLANIE IDENTYFIKACJI

Ponieważ dla każdej komory są trzy oddzielne wyświetlacze, ważne jest aby zidentyfikować stan produktu dla każdego wyświetlacza. Tryb eksploatacyjny pokazuje stan czasu przechowywania przez zmianę intensywności wyświetlania. Do pokazywania stanu produktu wykorzystywane są trzy poziomy intensywności wyświetlania.

- WYŚWIETLANIE POCZĄTKOWEGO WYKORZYSTANIA – wskazuje produkt o najkrótszym pozostałym czasie przechowywania. Wyświetlanie to rozpoznaje się to po najwyższym poziomie intensywności i po kropkach biegnących u dołu wzdłuż wyświetlacza.
- AKTYWNY STEROWNIK CZASOWY – wskazuje aktywny sterownik czasowy, który nie jest produktem o najkrótszym pozostałym czasie przechowywania. Wyświetlanie takie rozpoznaje się po średnim poziomie intensywności.
- NIEAKTYWNY STEROWNIK CZASOWY – wyświetlany jest tylko wybrany produkt dla nieaktywnych sterowników czasowych. Wyświetlanie to rozpoznaje się po najniższym poziomie intensywności.



Rysunek 5

Użytkowanie

Działanie sterownika czasowego

Uruchomienie sterownika czasowego

1. Nacisnąć przycisk STEROWNIKA CZASOWEGO nad pożądaną pozycją tacy, by uruchomić sterownik czasowy. Sterownik czasowy odlicza wstecznie od ustawionej wartości i na przemian wyświetla wybrany produkt i pozostały czas przechowywania.
2. Celem zainicjowania drugiego odmierzania czasu przed naciśnięciem innego przycisku czasowego odczekaj minimum 3 sekundy.

UWAGA: Jeżeli sterowaniem czasowym objęto więcej niż jedną tacę produktu, wówczas taca o najkrótszym pozostałym czasie przechowywania jest oznaczona przez wyświetlanie początkowego wykorzystania.

Ustawianie sterownika czasowego

1. Nacisnąć PRZYCISK CZASOWEGO, aby włączyć sterownik czasowy produktu (jeżeli nie jest już uruchomiony).
2. Nacisnąć PRZYCISK CZASOWEGO ponownie w ciągu 3 sekund, aby zmniejszyć czas przechowywania o 5 minut.

   UWAGA: Czas przechowywania zostanie zmniejszony o 5 minut przy każdym naciśnięciu przycisku produktu.
3. Sterownik czasowy staje się aktywny 3 sekundy po ostatnim naciśnięciu przycisku. Wyświetlacz pokazuje maksymalny czas przechowywania produktu i przechodzi do intensywności wyświetlania 3 (najjaśniejsze). Wyświetlacz pokazuje na przemian pozostały czas przechowywania i symbol produktu.

Zatrzymywanie sterownika czasowego

1. Nacisnąć PRZYCISK STEROWNIKA CZASOWEGO nad pozycją komory, aby wyłączyć aktywny sterownik czasowy. Sterownik czasowy przestaje odliczać czas. Wyświetlacz przechodzi do stanu nieaktywnego.

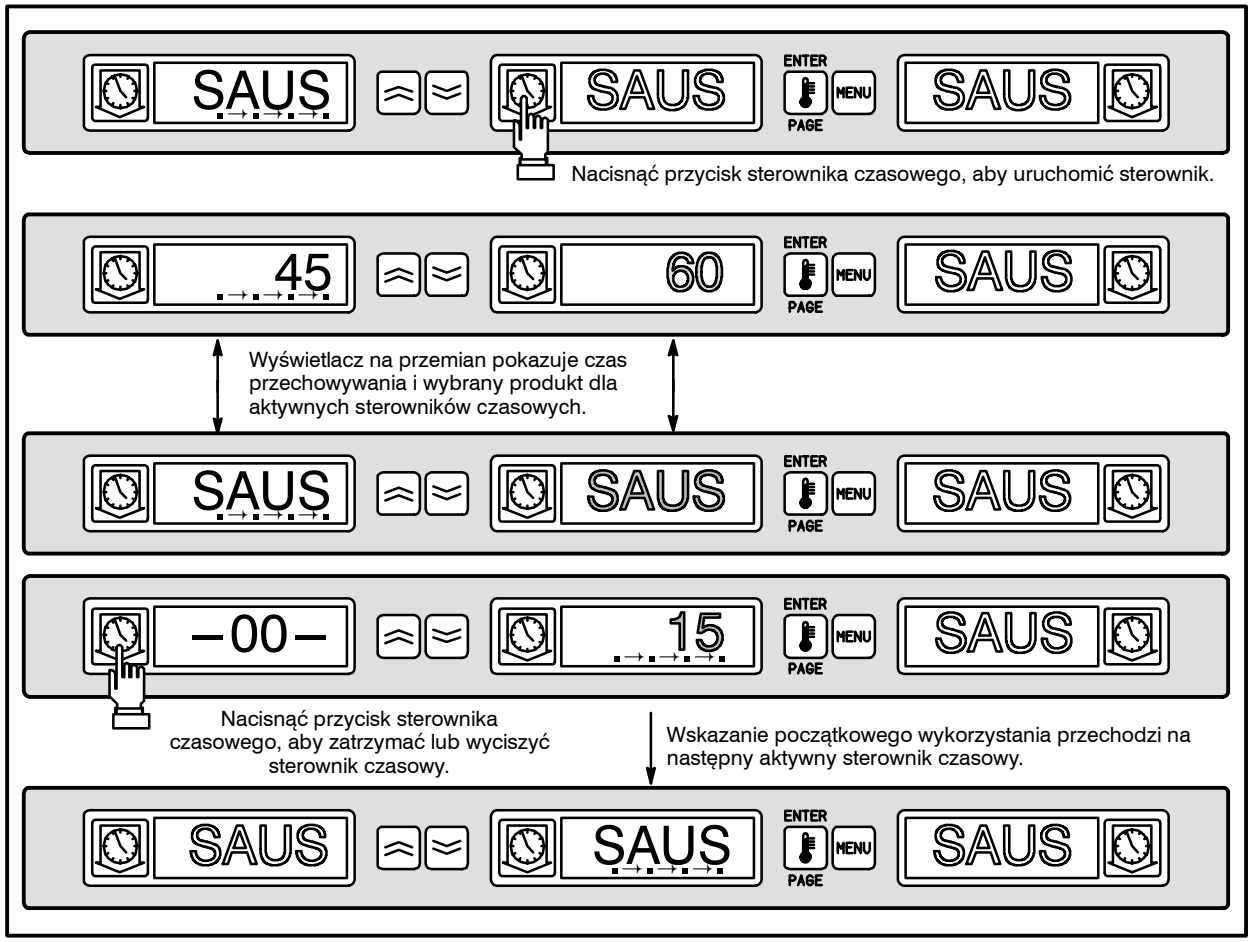
Koniec przewidzianego czasu

1. Alarm zakończenia przewidzianego czasu zawiadamia obsługującego, że czas przechowywania produktu upłynął. Kiedy pozostały czas przechowywania osiągnie zero, włącza się alarm akustyczny, a na wyświetlaczu pokazuje się *–00–*.

   Wszystkie inne aktywne wyświetlacze w szafce przełączają się na najniższy poziom intensywności, aż do wyłączenia alarmu akustycznego.
2. Nacisnąć PRZYCISK STEROWNIKA CZASOWEGO, aby skasować wyświetlanie zakończonego czasu przechowywania i wyciszyć alarm.

   Jeżeli w innych sterownikach czasowych szafki upłynął czas, alarm akustyczny pozostaje włączony, dopóki wszystkie wskazania zakończonego czasu przechowywania na wyświetlaczach zostaną skasowane.
3. Kiedy wszystkie sterowniki czasowe są skasowane, aktywne sterowniki czasowe powracają do normalnego stanu. Stan początkowego wykorzystania zostaje przełączony na następny sterownik czasowy o najkrótszym pozostałym czasie przechowywania.

Działanie sterownika czasowego



Rysunek 6

Użytkowanie

Wybór posiłku

Wybieranie śniadania i obiadu

UWAGA: Następujący przykład przedstawia wybieranie śniadania. Taka sama procedura obowiązuje przy wybieraniu obiadu.

1. Nacisnąć przycisk MENU, aby zmienić wybór produktu w komorze ze śniadania na obiad. Wszystkie wyświetlacze są rozświetlone.
2. Nacisnąć przycisk ENTER, aby uaktywnić wybór posiłku. Wyświetlacz przełącza się do stanu nieaktywnego.

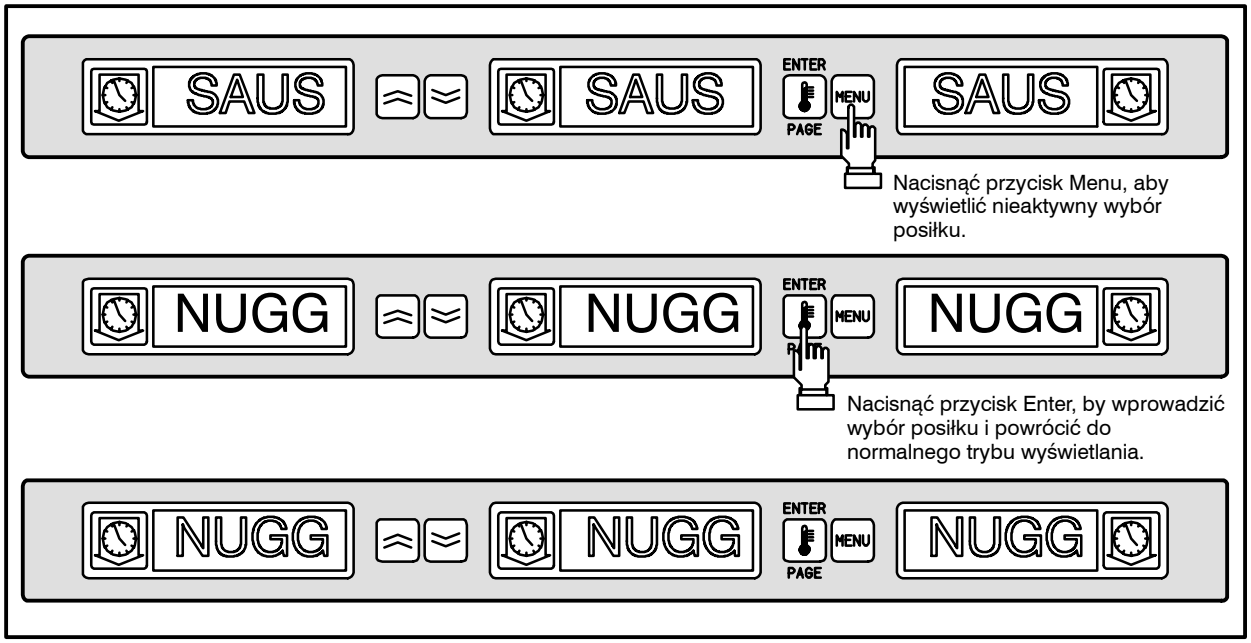
   UWAGA: Jeżeli przycisk Enter nie zostanie naciśnięty w ciągu 5 sekund, wybór produktu powraca do wyboru posiłku śniadania.

Zmiana wyboru posiłku

Aktywne sterowniki czasowe nie będą realizowały zmiany na nowy wybór posiłku aż do ich zatrzymania lub do upłynięcia ustawionego czasu i ponownego ich ustawienia. Aktywne sterowniki czasowe zatrzymuje się przez naciśnięcie przycisku sterownika czasowego.

Jeżeli produkt wybrany na posiłek ma temperaturę przechowywania inną niż aktualny posiłek, wyświetlany jest alarm wysokiej lub niskiej temperatury, aby powiadomić obsługę, że temperatura przechowywania jest zmieniana. Gdyby stan wysokiej lub niskiej temperatury trwał przez 2 lub więcej minut, wówczas włącza się alarm akustyczny. Aby wyciszyć alarm, należy nacisnąć dowolny przycisk sterownika czasowego. Nie ma to wpływu na działanie sterownika czasowego, chyba że przycisk sterownika zostanie naciśnięty ponownie. Wyświetlacz pokazuje na przemian wybrany produkt i komunikat alarmu, aż temperatura w komorze będzie w zadanym zakresie.

Jeżeli nie naciśnie się żadnego przycisku, komunikat alarmu jest automatycznie kasowany, gdy temperatura w komorze jest w zadanym zakresie.



Rysunek 7

Tryb czyszczenia

Tryb czyszczenia zmienia wartość zadaną temperatury wszystkich komór w szafce na 52°C (125°F).

Aby rozpocząć tryb czyszczenia

1. Nacisnąć PRZYCISK MENU w celu przewinięcia do komunikatu trybu czyszczenia, *CLN MODE*.
2. Nacisnąć PRZYCISK ENTER w celu uaktywnienia trybu czyszczenia. Wszystkie komory przechodzą na tryb czyszczenia.

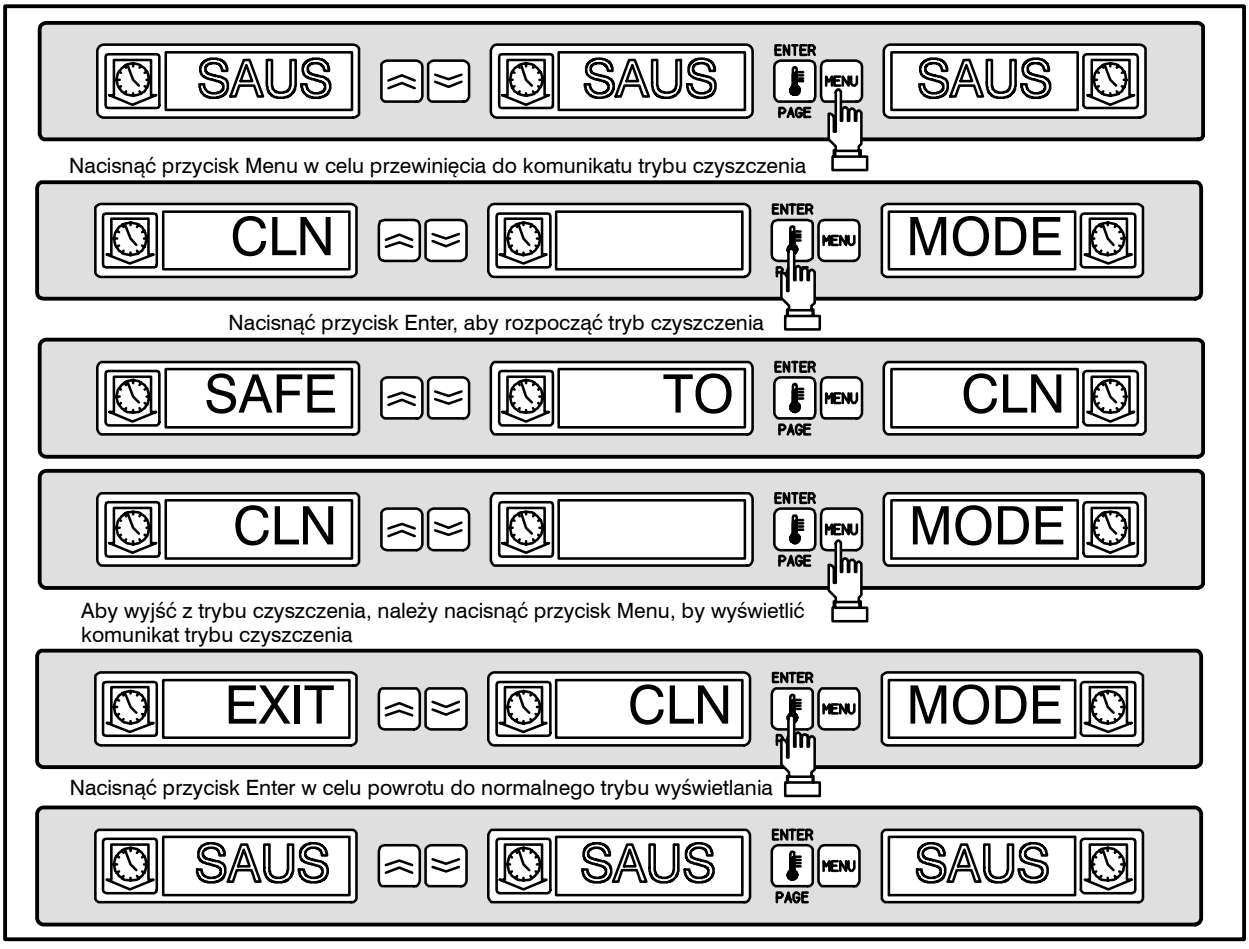
   UWAGA: Jeżeli przycisk enter nie jest naciśnięty w ciągu 5 sekund, regulacja powraca do poprzedniego wyboru posiłku.

   Jeżeli temperatura jest powyżej 52˚C (125˚F), wyświetlacz na przemian pokazuje *SLOT CLN MODE* i *NOT SAFE YET*. Wyświetlacz pokazuje *SAFE TO CLN*, kiedy temperatura komory wynosi 52°C (125°F).

Aby zakończyć tryb czyszczenia:

1. Nacisnąć PRZYCISK MENU w celu wyświetlenia *CLN MODE*.
2. Nacisnąć PRZYCISK ENTER, aby wyjść z trybu czyszczenia i powrócić do normalnego działania. Na wyświetlaczu komory na przemian widnieje komunikat *SLOT TEMP LOW* i wybór produktu, aż temperatura znajdzie się w normalnym zakresie pracy.

   UWAGA: Jeżeli przycisk Enter nie zostanie wciśnięty w ciągu 5 sekund, komora powraca do trybu czyszczenia.



Rysunek 8

Użytkowanie

Włączanie/wyłączanie komory

Aby wyłączyć komorę

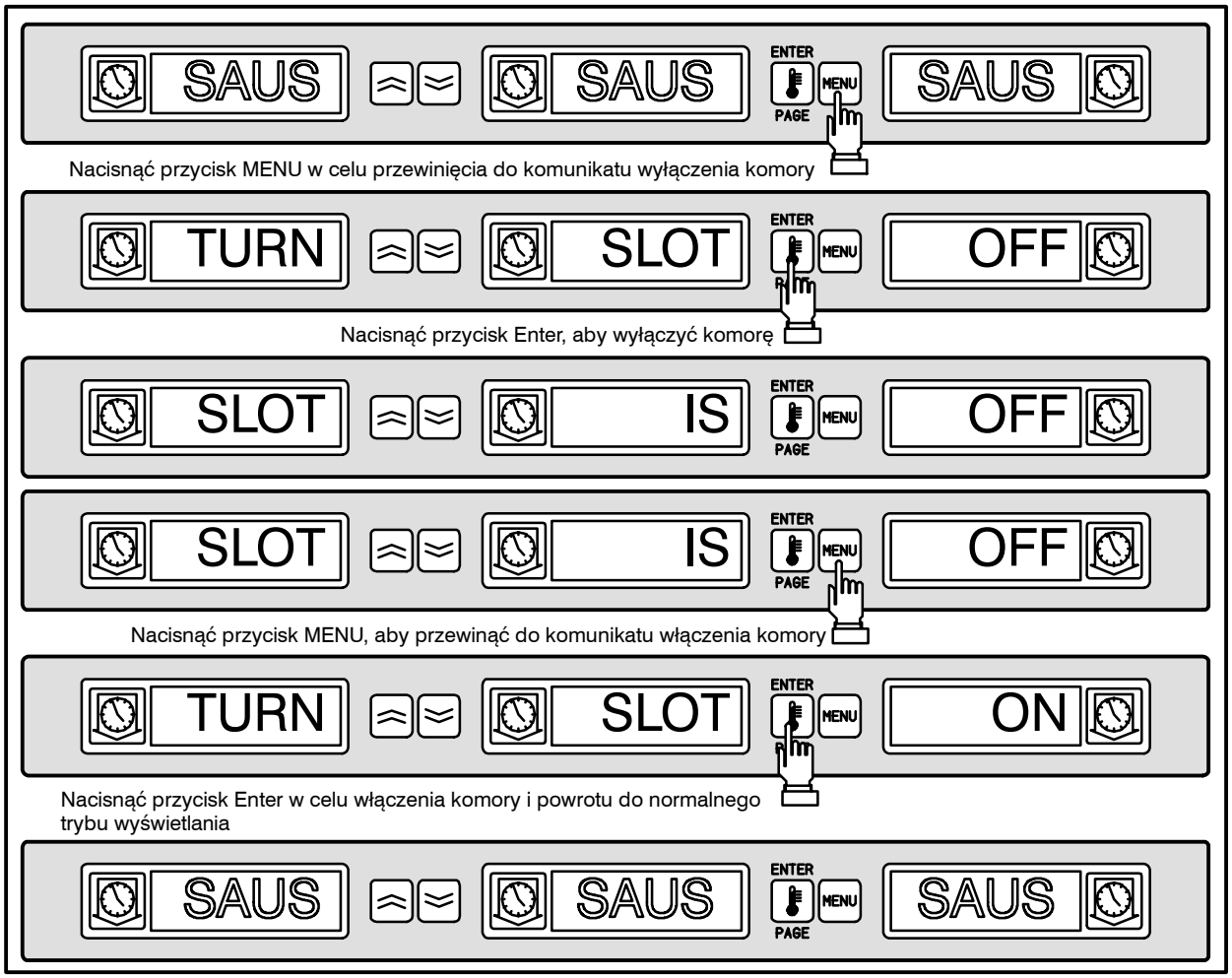
1. Nacisnąć PRZYCISK MENU w celu przewinięcia do komunikatu wyłączenia komory, *TURN SLOT OFF*.
2. Nacisnąć PRZYCISK ENTER w celu wprowadzenia wyboru. Wyświetlacz pokazuje *SLOT IS OFF*.

   UWAGA: Wyświetlacz automatycznie powraca do trybu eksploatacyjnego, jeżeli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty przez pięć sekund.

Aby włączyć komorę

1. Nacisnąć PRZYCISK MENU w celu przewinięcia do komunikatu włączenia komory, *TURN SLOT ON*.
2. Nacisnąć PRZYCISK ENTER w celu wprowadzenia wyboru i powrotu do trybu eksploatacji. Wyświetlacz pokazuje na przemian *SLOT TEMP LOW* i wybór produktu, aż temperatura znajdzie się w normalnym zakresie pracy.

   UWAGA: Jeżeli przycisk Enter nie zostanie naciśnięty w ciągu 5 sekund, komora powraca do stanu wyłączonego.

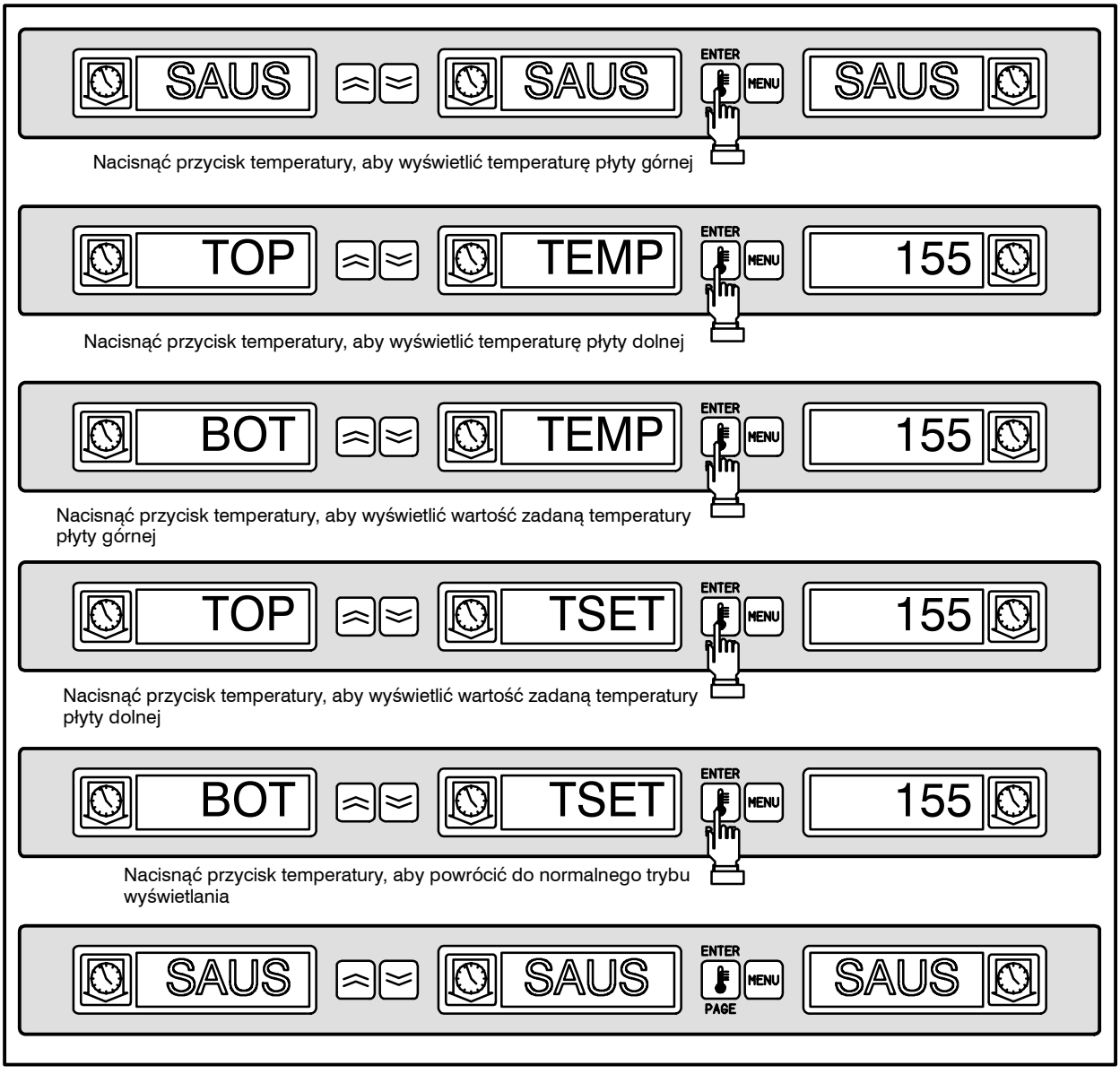


Rysunek 9

Wyświetlanie informacji o temperaturze komory

1. Nacisnąć PRZYCISK TEMPERATURY w celu przewinięcia do następującej informacji o temperaturze dla każdej komory:
   - rzeczywista temperatura płyty górnej
   - rzeczywista temperatura płyty dolnej
   - temperatura zadana płyty górnej
   - temperatura zadana płyty dolnej
2. Nacisnąć ponownie PRZYCISK TEMPERATURY, aby wyświetlacz powrócił do trybu eksploatacyjnego.

   UWAGA: Wyświetlacz automatycznie powraca do trybu eksploatacyjnego, jeżeli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty przez pięć sekund.



Rysunek 10

Użytkowanie

Alarmy temperatury

Jest pięć funkcji alarmu temperatury.

- alarm wysokiej temperatury
- alarm niskiej temperatury
- alarm FDA
- alarm czujnika
- alarm czasu podnoszenia

W razie zaistnienia warunków alarmu słychać alarm akustyczny, a wyświetlacze na przemian pokazują wybór produktu i komunikat alarmu. Sterowników czasowych nie można uruchomić, kiedy komora jest w stanie alarmu.

Alarm wysokiej i niskiej temperatury

Jeżeli temperatura w komorze jest powyżej lub poniżej ustawionych wartości granicznych dla wybranego produktu, sterownik wchodzi w stan wysokiego lub niskiego alarmu. Wyświetlacz pokazuje albo *SLOT TEMP HIGH*, albo *SLOT TEMP LOW*. Gdyby stan wysokiej lub niskiej temperatury trwał przez dwie lub więcej minut, włącza się alarm akustyczny. W celu wyciszenia alarmu należy nacisnąć dowolny przycisk sterownika czasowego.

1. Wyświetlacze na przemian wyświetlają wybór produktu i komunikat alarmu, aż temperatura komory znajdzie się w wyznaczonych granicach.

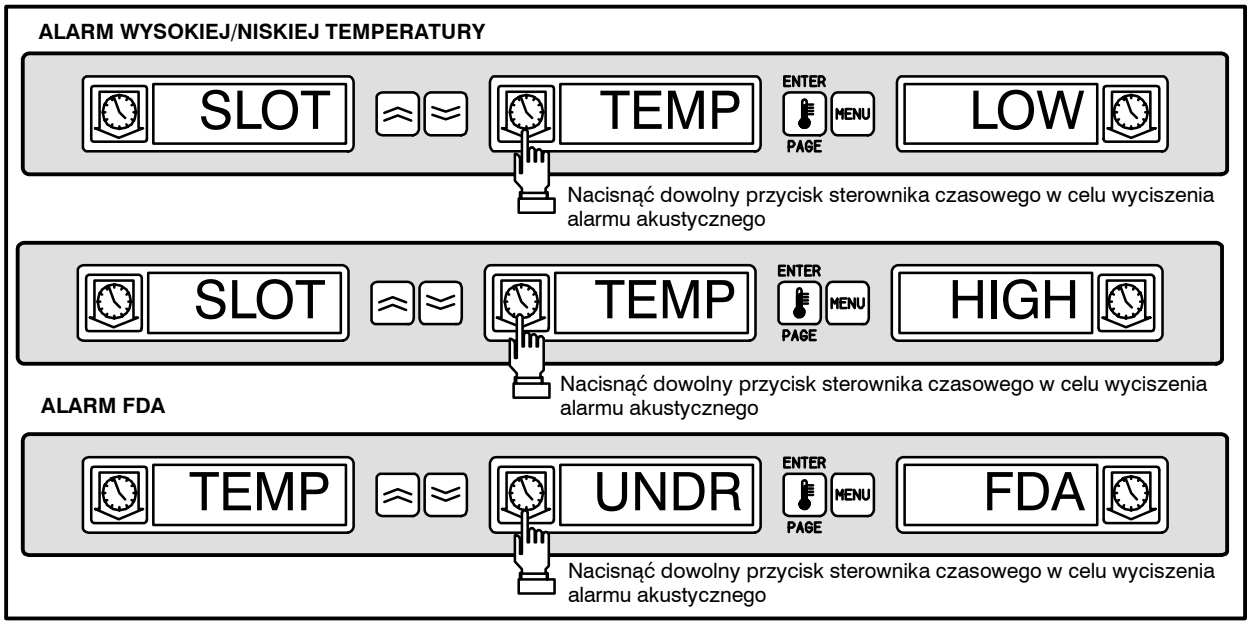
UWAGA: Alarm akustyczny niskiej temperatury jest uniemożliwiony przy włączaniu zasilania. Wyświetlany jest komunikat SLOT TEMP LOW, aż temperatura komory znajdzie się w wyznaczonych granicach.

Alarm FDA (Food and Drug Administration)

Alarm FDA sygnalizuje, że temperatura komory jest poniżej wyznaczonej granicy dla przechowywania produktu. Włącza się alarm akustyczny, a wyświetlacz pokazuje *TEMP UNDR FDA*. Aktywne sterowniki czasowe są automatycznie kasowane.

1. W celu wyłączenia alarmu akustycznego należy nacisnąć dowolny przycisk sterownika czasowego. Komunikat alarmu pozostaje, aż temperatura w komorze znajdzie się w wyznaczonych granicach. Jeżeli nie zostanie przyciśnięty żaden przycisk, alarm akustyczny i wyświetlanie komunikatu trwają nadal.

W celu skasowania alarmu FDA należy nacisnąć dowolny przycisk sterownika czasowego.



Rysunek 11

Alarmy temperatury

Alarm zakresu czujnika

Alarm awarii czujnika sygnalizuje wartość temperatury czujnika powyżej lub poniżej granicznych wartości temperatury pracy komory, 10-121°C (50–250°F).

1. Aby wyłączyć alarm akustyczny, nacisnąć dowolny przycisk sterownika czasowego. Komunikat alarmu jest wyświetlany, aż temperatura w komorze znajdzie się w zakresie roboczym. Zasilanie grzejników komory jest wyłączone aż do naprawienia czujnika.

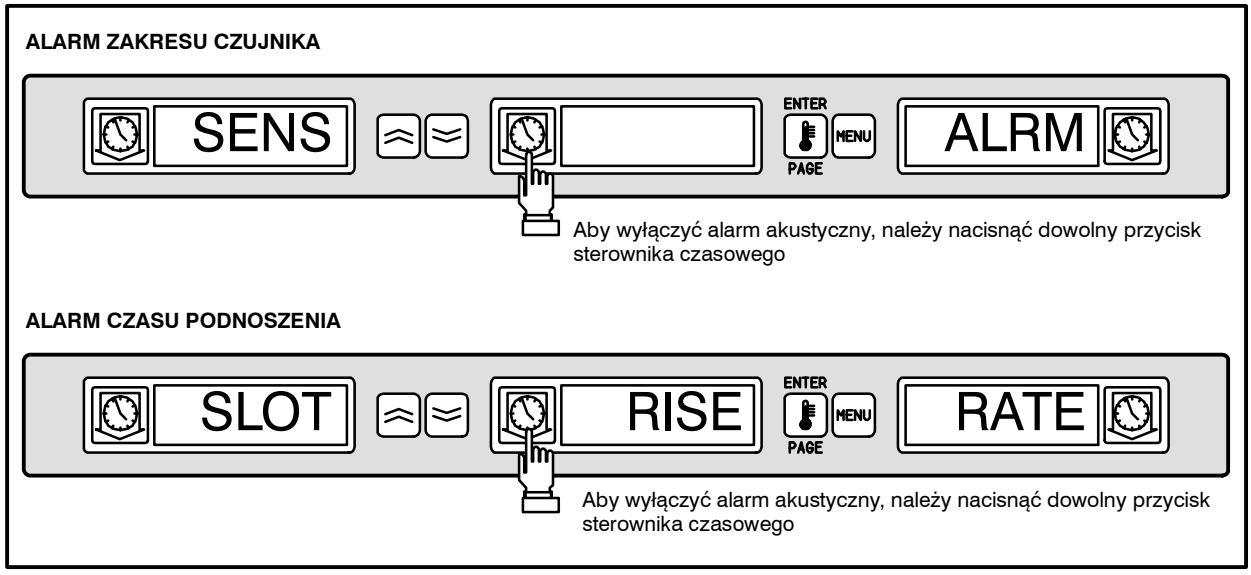
W celu usunięcia alarmu czujnika należy skontaktować się z serwisem.

Alarm czasu podnoszenia

Alarm czasu podnoszenia sygnalizuje, że temperatura komory nie osiągnęła temperatury pracy w przewidzianym czasie od włączenia zasilania systemu.

1. Aby wyłączyć alarm akustyczny, należy nacisnąć dowolny PRZYCISK STEROWNIKA CZASOWEGO.

W celu usunięcia alarmu czasu podnoszenia należy skontaktować się z serwisem.



Rysunek 12

Użytkowanie

Wybór produktu dla każdej komory

Do wybierania produktów dla każdej komory służy tryb programowania. Wszystkich wprowadzeń dokonuje się przez wybranie PAGE (strona) i MENU. Każda komora ma stronę z menu konfiguracyjnymi. Górna komora w szafce jest komorą 1.

- Przycisk PAGE wybiera strony komór 1 – 4.
- Przycisk MENU wybiera pozycje menu konfiguracji (posiłek i lokalizacja tacy)
- Przyciski strzałkowe DÓŁ/GÓRA wybierają dostępne produkty na każdy posiłek.

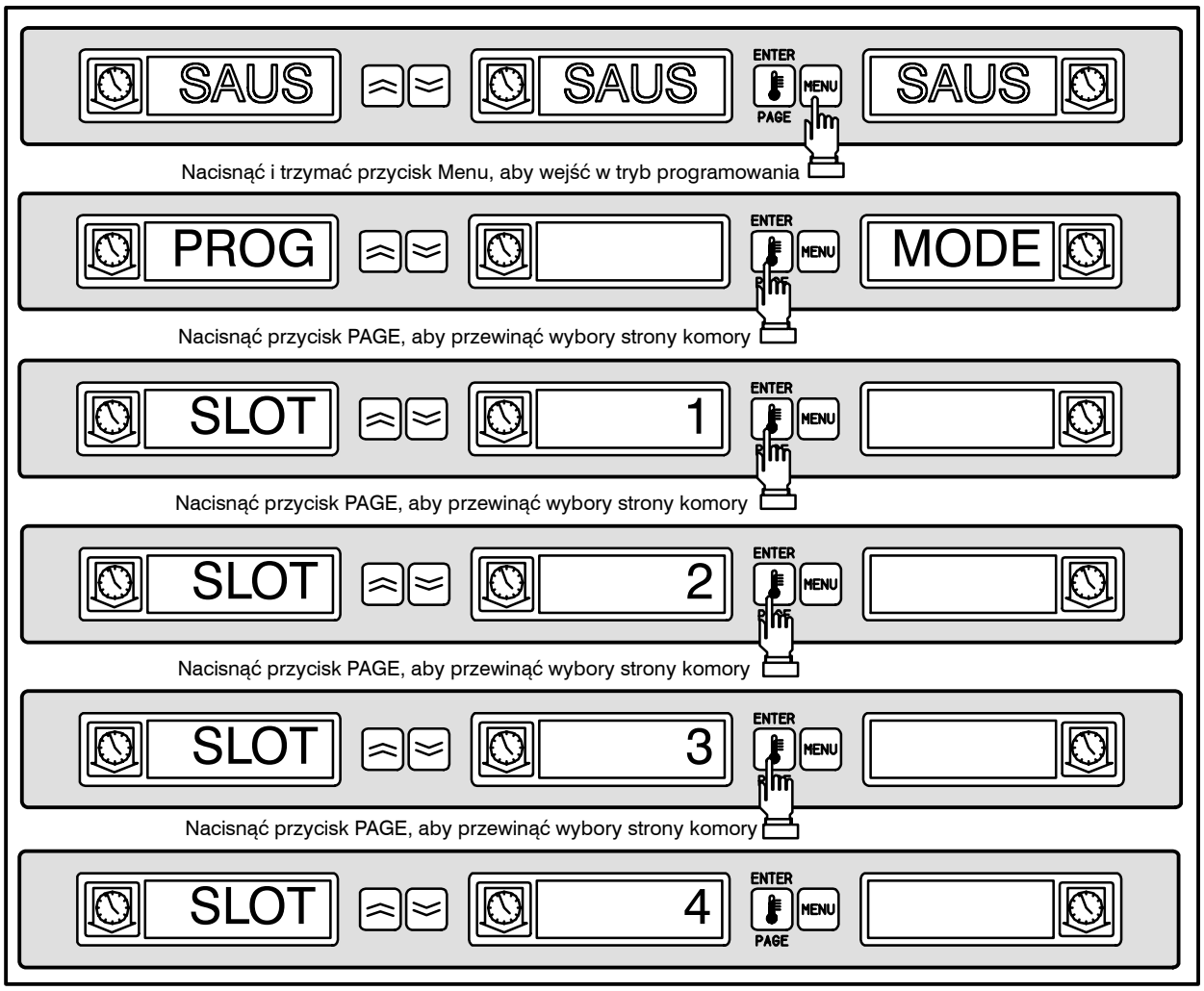
Aby wejść w tryb programowania

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk MENU przez co najmniej pięć sekund. Wyświetlacz pokazuje *PROG MODE* (tryb programowania).

Aby wejść do Wyborów stron

Strona każdej komory (1 – 4) zawiera wybór produktów na każdy posiłek.

1. Nacisnąć przycisk PAGE, aby przewinąć do stron komór (1 – 4).

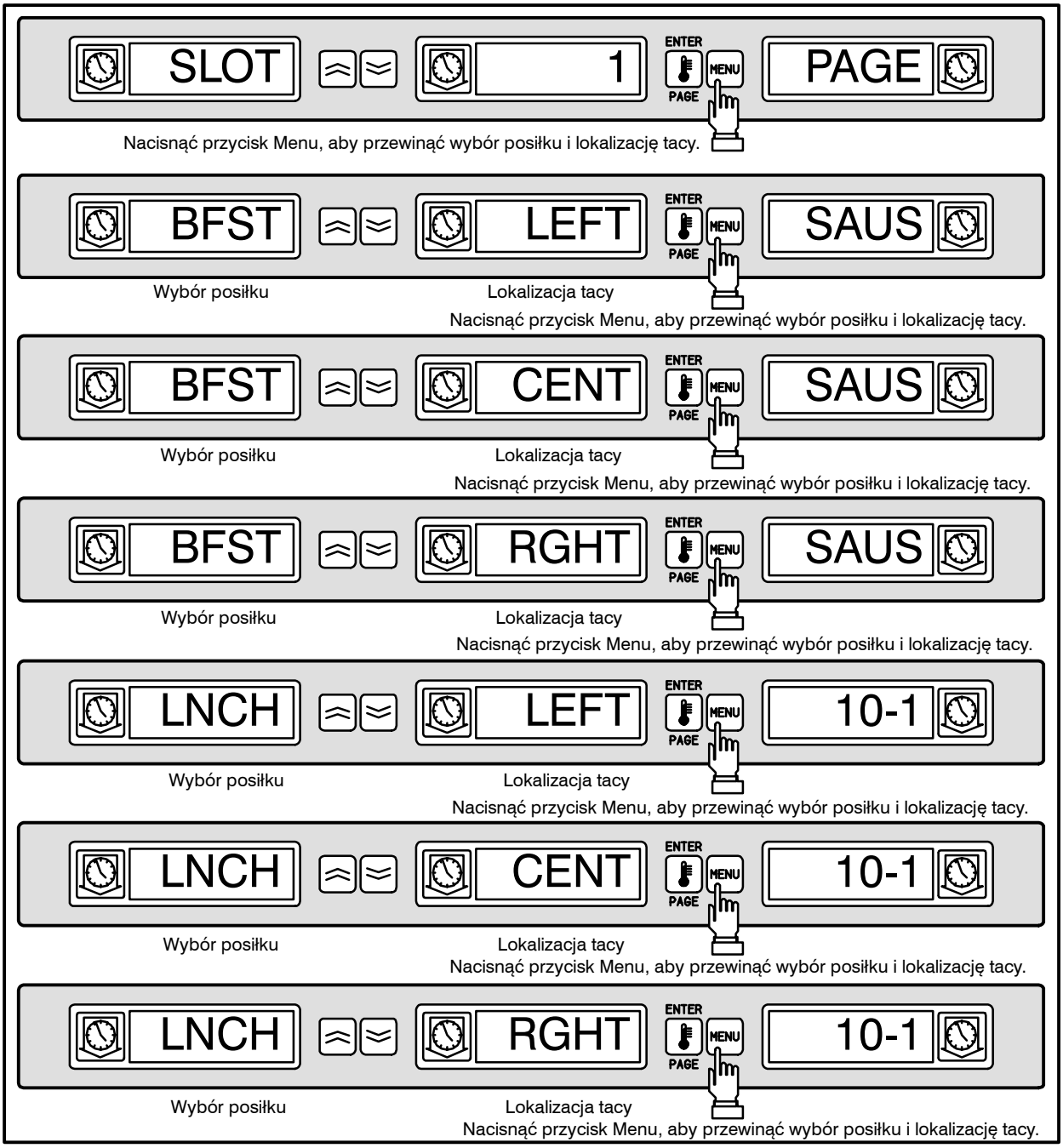


Rysunek 13

Wybór produktu dla każdej komory

Wybór posiłku i Lokalizacja tacy

1. Nacisnąć przycisk MENU, aby przewinąć posiłek i lokalizację tacy w lewym i środkowym wyświetlaczu. Aktualny wybór produktu pokazywany jest na prawym wyświetlaczu.



Rysunek 14

Użytkowanie

Wybór produktu dla każdej komory

Aby wejść w Wybór produktu

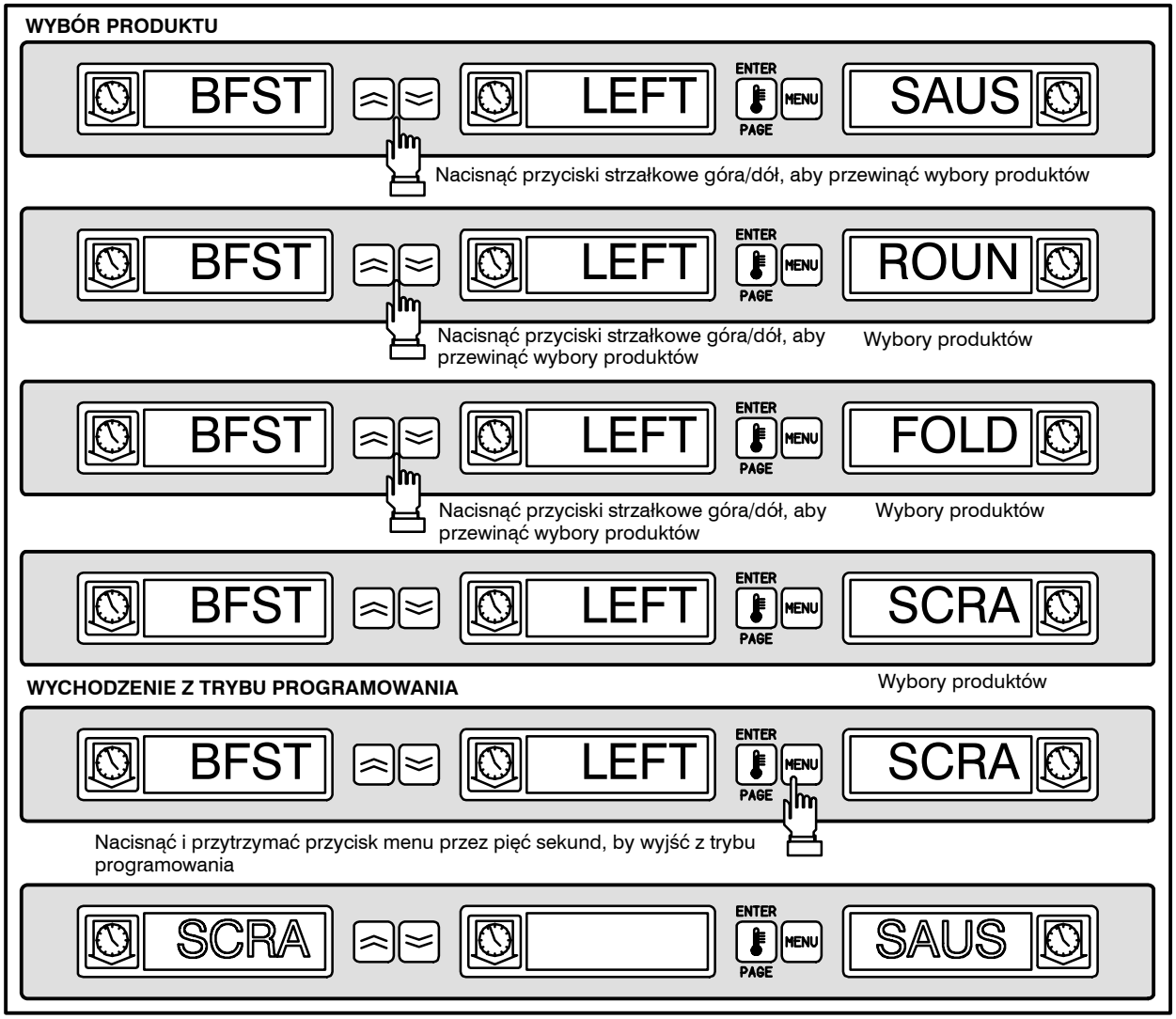
1. Nacisnąć PRZYCISKI STRZAŁKOWE GÓRA/DÓŁ, aby przewinąć dostępne wybory produktu na każdy posiłek i lokalizację tacy.

Wybór produktu dla lewej tacy każdego posiłku określa temperaturę przechowywania dla komory. Jedynie produkty, które mają temperatury przechowywania leżące w granicach 2.8°C (5°F) w odniesieniu do skrajnego lewego wyboru produktu będą wyświetlane i możliwe do wybrania w środkowej i prawej lokalizacji tacy. Jeżeli lewy skrajny wybór produktu jest zmieniony, trzeba dokonać ponownego wprowadzenia dla środkowej i prawej pozycji. Jeżeli wybór produktu dla aktywnego sterownika czasowego ulegnie zmianie, sterownik czasowy jest automatycznie ponownie ustawiony.

Aby wyjść z Trybu programowania

1. Nacisnąć i przytrzymać PRZYCISK MENU przez pięć sekund.

   UWAGA: Sterownik samoczynnie wychodzi z trybu programowania, jeżeli przez pięć minut nic nie zostanie wprowadzone.

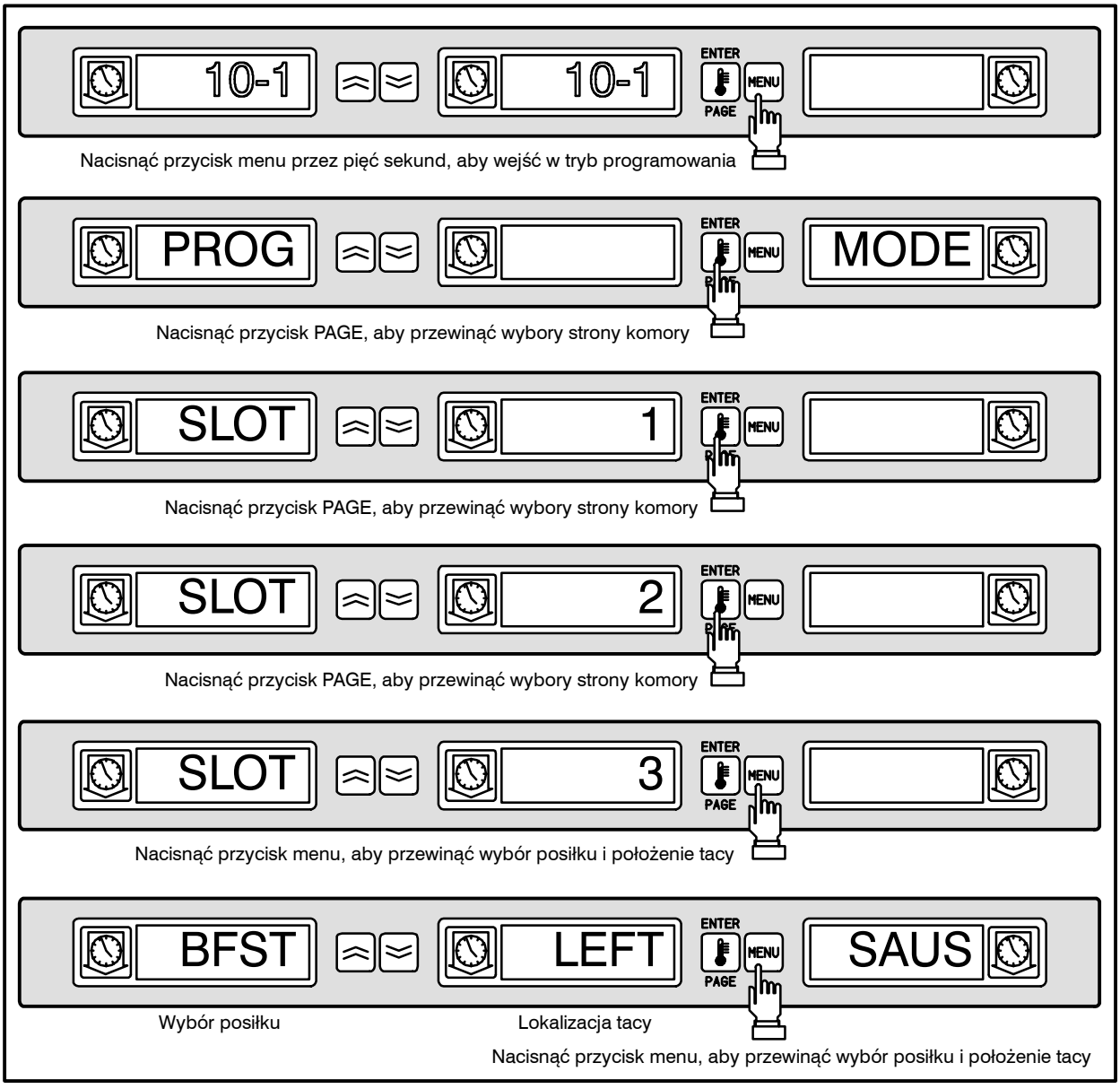


Rysunek 15

Wybór produktu dla każdej komory

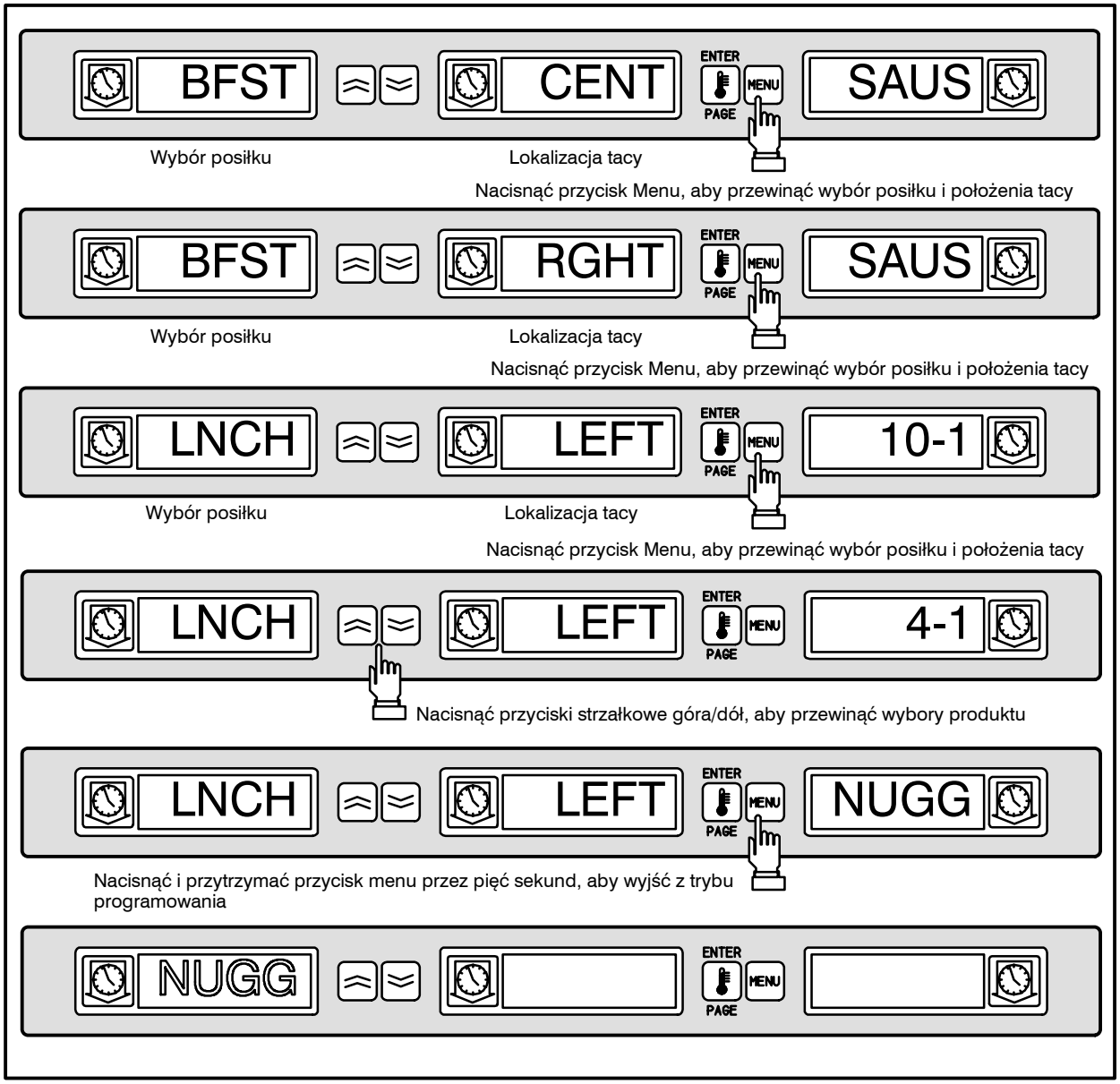
Przykład zmiany wyboru produktu

W przykładzie tym zmienia się wybór produktu obiadowego w lewym położeniu komory 3 z 10−1 na NUGG. Ponieważ temperatura przechowywania dla NUGG jest inna niż 10−1, wybór produktu środkowego i prawego są skasowane. Dla położenia środkowego i prawego można wprowadzić tylko pozycje o temperaturach przechowywania w granicach 2.8°C (5°F) of the left product selection can be entered for the center and right position.



Użytkowanie

Wybór produktu dla każdej komory



Rysunek 16

Wprowadzanie i edycja informacji o produkcie

Zmienianie lub wprowadzanie nowych wyborów produktu, ustawianie sterownika czasu przechowywania i temperatury są funkcjami chronionymi hasłem.

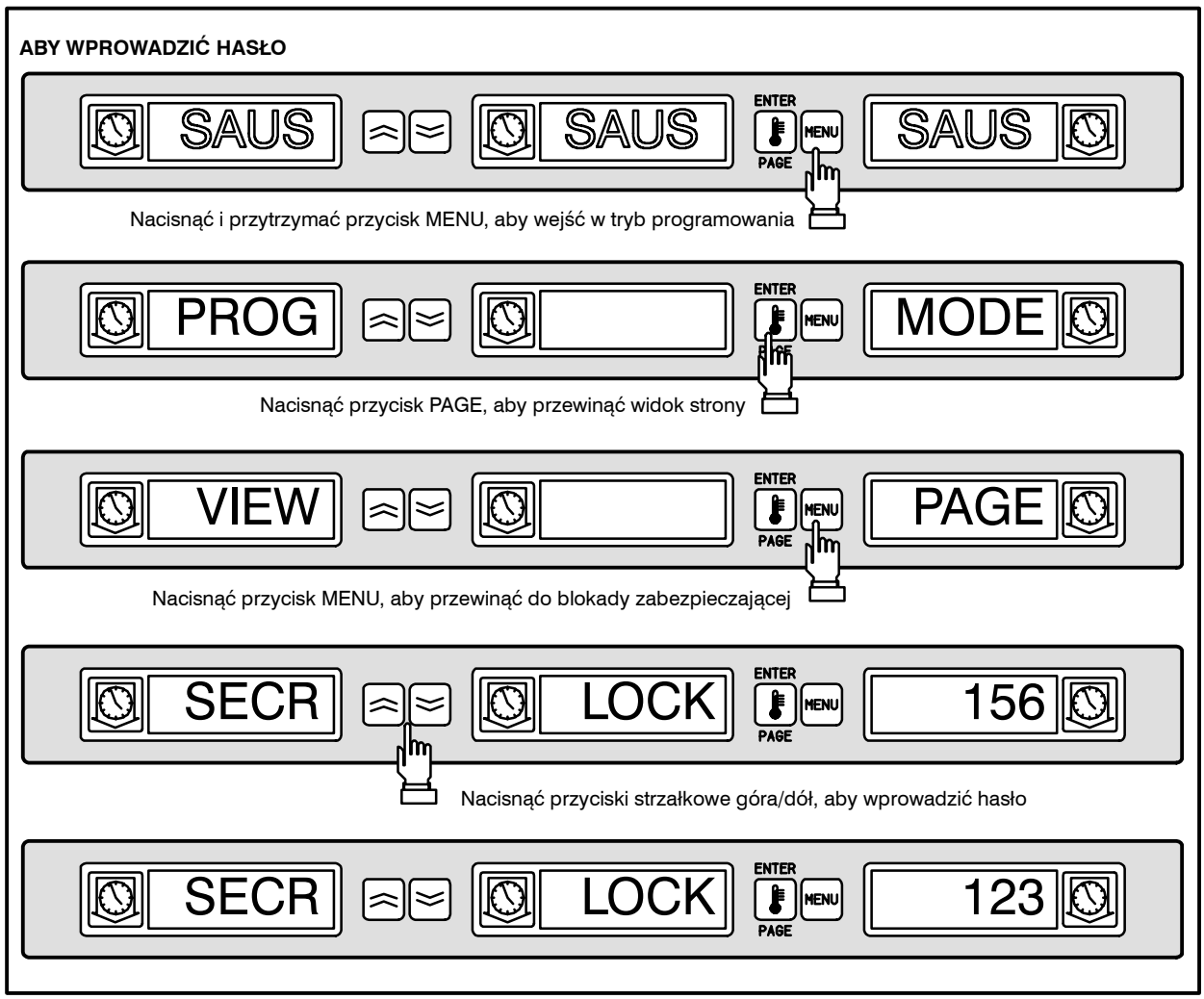
Aby wprowadzić hasło

1. Nacisnąć i przytrzymać PRZYCISK MENU przez pięć sekund. Wyświetlacz pokazuje *PROG MODE*.
2. Nacisnąć PRZYCISK PAGE, aby przewinąć do *VIEW PAGE*.
3. Nacisnąć PRZYCISK MENU, aby wybrać blokadę zabezpieczającą, *SECR LOCK*. Nacisnąć PRZYCISKI STRZAŁKOWE GÓRA/DÓŁ, aby wprowadzić kod zabezpieczający1 2 3.

Nowa pozycja produktu wymaga wprowadzenia:

- nazwy produktu,
- czasu przechowywania,
- temperatury przechowywania 13-121°C (55-250°F)
- wyboru posiłku

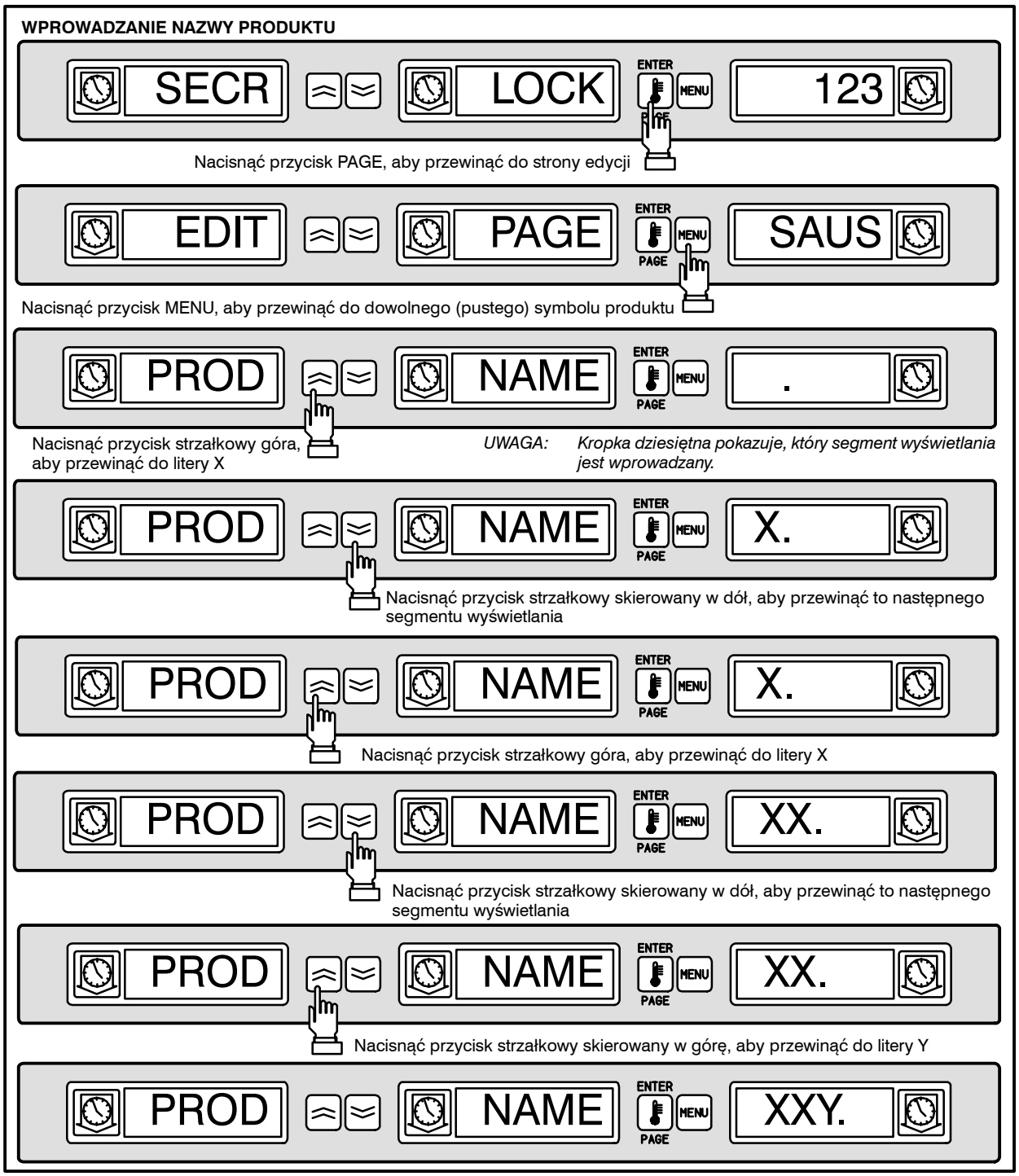
W następującym przykładzie wprowadza się nowy produkt o nazwie XXY z czasem przechowywania 25 minut i z temperaturą przechowywania (82°C)180°F.



Rysunek 17

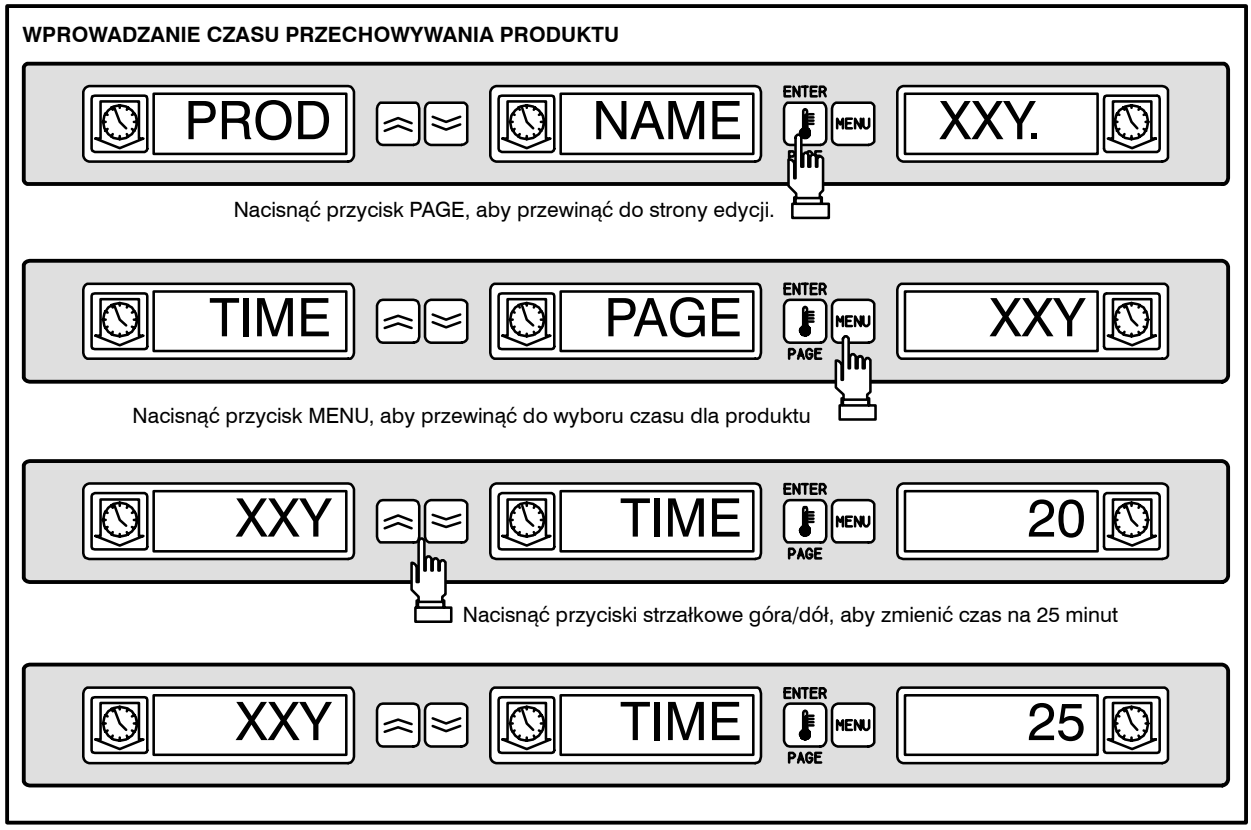
Użytkowanie

Wprowadzanie i edycja informacji o produkcie


WPROWADZANIE NAZWY PRODUKTU
SECR
LOCK
ENTER
MENU
PAGE
123
Nacisnąć przycisk PAGE, aby przewinąć do strony edycji
EDIT
PAGE
SAUS
Nacisnąć przycisk MENU, aby przewinąć do dowolnego (pustego) symbolu produktu
PROD
NAME
.
Nacisnąć przycisk strzałkowy góra, aby przewinąć do litery X
UWAGA: Kropka dziesiętna pokazuje, który segment wyświetlania jest wprowadzany.
X.
Nacisnąć przycisk strzałkowy skierowany w dół, aby przewinąć to następnego segmentu wyświetlania
Nacisnąć przycisk strzałkowy góra, aby przewinąć do litery X
XX.
Nacisnąć przycisk strzałkowy skierowany w dół, aby przewinąć to następnego segmentu wyświetlania
Nacisnąć przycisk strzałkowy skierowany w górę, aby przewinąć do litery Y
XXY.

Rysunek 18

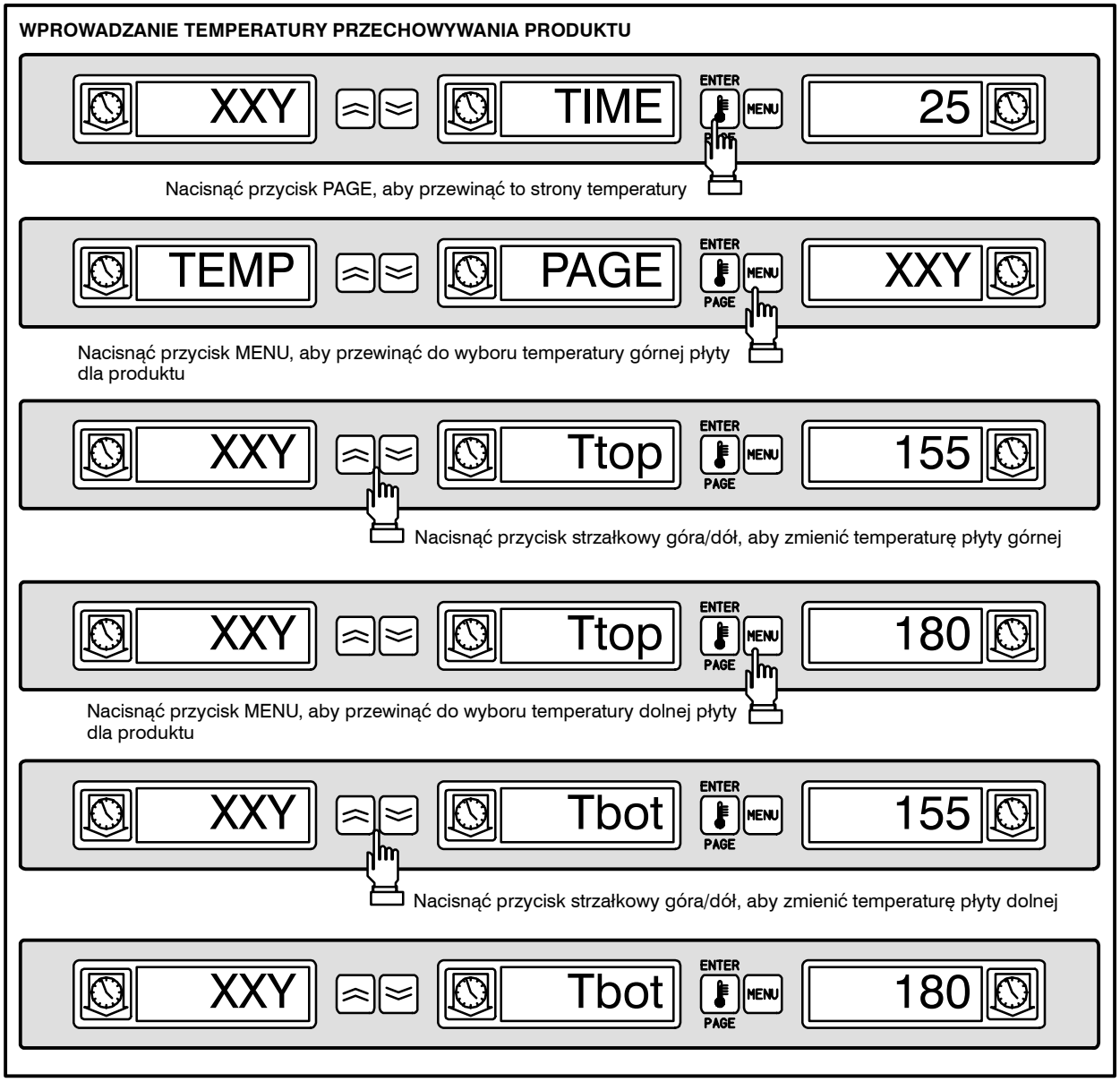
Wprowadzanie i edycja informacji o produkcie



Rysunek 19

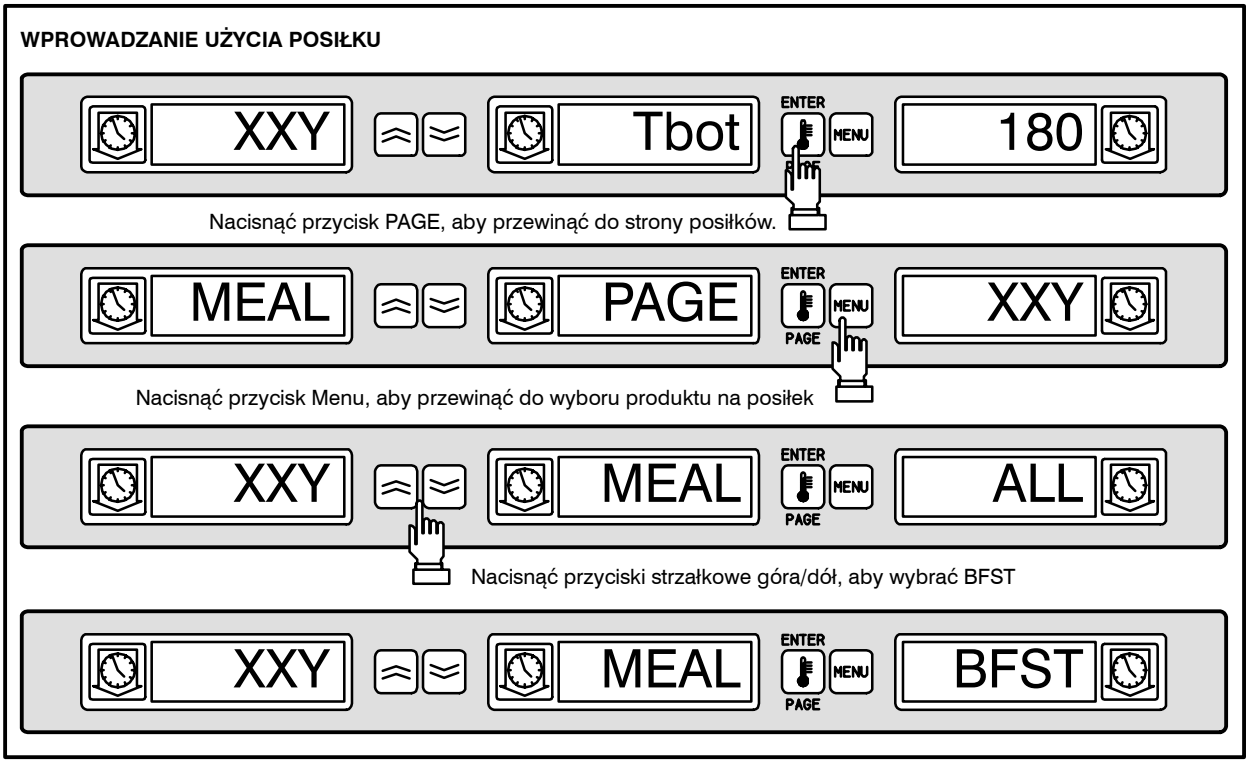
Użytkowanie

Wprowadzanie i edycja informacji o produkcie



Rysunek 20

Wprowadzanie i edycja informacji o produkcie



Rysunek 21

Użytkowanie

Funkcja czasu zachęty do przygotowania większej ilości produktu

Dla każdego rodzaju produktu można wprowadzić czas przyrządzenia dalszych produktów, aby sygnalizować osobie obsługującej, by przyrządziła więcej produktu zanim czas przechowywania dojdzie do zera. Kiedy sterownik czasowy danego produktu zrówna się z czasem przyrządzania, przez 3 sekundy słychać alarm akustyczny, a na wyświetlaczu na przemian wyświetlane są komunikaty: nazwa produktu, czas sterownika czasowego, przyrządzanie i więcej (*PRODUCT NAME, TIMER TIME, COOK* I *MORE*) aż do zakończenia odliczania czasu przez sterownik. Jeżeli aktywnych jest kilka tac danego rodzaju produktu, alarm do przyrządzenia większej ilości produktu nie pojawi się aż do momentu kiedy wszystkie aktywne sterowniki czasowe osiągną czas przyrządzania. Przy wskazaniu pozycji przyrządź więcej (*COOK MORE*) i uruchomieniu drugiego sterownika czasowego dla tego samego produktu, komunikat *COOK MORE* zostaje skasowany. Podczas przechodzenia od śniadania do obiadu wskazanie COOK MORE jest wyłączone. Następująca procedura służy do zmieniania lub wprowadzania czasu przyrządzania wybranego produktu:

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk MENU przez 5 sekund.
2. Nacisnąć przycisk PAGE, aby przewinąć do widoku strony.
3. Nacisnąć przycisk MENU, aby przewinąć do blokady zabezpieczającej.
4. Nacisnąć przyciski strzałkowe góra/dół, aby wprowadzić nadrzędny kod zabezpieczający: 3 3 1.
5. Nacisnąć przycisk PAGE, aby przewinąć do strony przyrządzania.
6. Nacisnąć przycisk MENU, aby przewinąć do wyboru produktu.
7. Nacisnąć przyciski strzałkowe góra/dół, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas zachęty (w minutach) do przygotowania więcej produktu.
8. Po zakończeniu nacisnąć i przytrzymać przycisk MENU przez 5 sekund, by powrócić do normalnego działania.

DOMYŚLNE WYBORY CZASU ZACHĘTY

SYMBOLE			Opis	Dostępne ustawienia	Poziom dostępu
Lewy	Środkowy	Prawy*			
COOK	PAGE		Strona Przyrządzania		
SAUS	COOK	4	Produkt 1 Czas Przyrządzania	0–30 minut	3
ROUN	COOK	4	Produkt 2 Czas Przyrządzania	0–30 minut	3
FOLD	COOK	3	Produkt 3 Czas Przyrządzania	0–30 minut	3
SCRA	COOK	3	Produkt 4 Czas Przyrządzania	0–30 minut	3
RBAC	COOK	0	Produkt 5 Czas Przyrządzania	0–30 minut	3
CBAC	COOK	1	Produkt 6 Czas Przyrządzania	0–30 minut	3
MUFF	COOK	3	Produkt 7 Czas Przyrządzania	0–30 minut	3
BISC	COOK	22	Produkt 8 Czas Przyrządzania	0–30 minut	3
BURR	COOK	0	Produkt 9 Czas Przyrządzania	0–30 minut	3
10–1	COOK	2	Produkt 10 Czas Przyrządzania	0–30 minut	3
4–1	COOK	4	Produkt 11 Czas Przyrządzania	0–30 minut	3
GRCK	COOK	5	Produkt 12 Czas Przyrządzania	0–30 minut	3
NUGG	COOK	5	Produkt 13 Czas Przyrządzania	0–30 minut	3
FISH	COOK	5	Produkt 14 Czas Przyrządzania	0–30 minut	3
McCK	COOK	7	Produkt 15 Czas Przyrządzania	0–30 minut	3

UWAGA: Po prawej stronie wyświetlacza pojawia się czas w minutach.

Ustawianie wyświetlacza

Zmiana czasu wyświetlania

Częstość, z jaką aktywny sterownik czasowy wyświetla na przemian wybór produktu i czas przechowywania, można ustawić następująco:

1. Nacisnąć i przytrzymać PRZYCISK MENU przez 5 sekund.
2. Nacisnąć PRZYCISK PAGE, aby przewinąć do *VIEW PAGE*.
3. Nacisnąć PRZYCISK MENU, aby przewinąć do blokady zabezpieczającej, *SCR LOCK*.
4. Nacisnąć PRZYCISKI STRZAŁKOWE GÓRA/DÓŁ, aby wprowadzić kod zabezpieczający 1 2 3.
5. Nacisnąć PRZYCISK MENU, aby przewinąć do czasu wyświetlania produktu, *PROD TIME*.
6. Nacisnąć PRZYCISKI STRZAŁKOWE GÓRA/DÓŁ, aby zmienić czas wyświetlania produktu.
7. Nacisnąć PRZYCISK MENU, aby przewinąć do czasu wyświetlania sterownika czasowego, *TIMR TIME*.
8. Nacisnąć PRZYCISKI STRZAŁKOWE GÓRA/DÓŁ, aby zmienić czas wyświetlania sterownika czasowego.
9. Nacisnąć i przytrzymać PRZYCISK MENU przez 5 sekund, aby powrócić do normalnego działania.

Zmiana z °F na °C

Poniżej opisano zmianę jednostek temperatury z °F na °C.

UWAGA: Dostarczona szafka przechowalnicza jest fabrycznie zaprogramowana na właściwe jednostki temperatury. W celu dokonania zmiany jednostek potrzebny jest dostęp do poziomu 3 programowania. W przypadku potrzeby dokonania zmiany jednostek należy skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym.

1. Nacisnąć i przytrzymać PRZYCISK MENU przez pięć sekund.
2. Nacisnąć PRZYCISK PAGE, aby przewinąć do *VIEW PAGE*.
3. Nacisnąć PRZYCISK MENU, aby przewinąć do blokady zabezpieczającej, *SCR LOCK*.
4. Nacisnąć PRZYCISKI STRZAŁKOWE GÓRA/DÓŁ, aby wprowadzić kod zabezpieczający.
5. Nacisnąć PRZYCISK MENU, aby przewinąć do jednostek wyświetlania.
6. Nacisnąć PRZYCISKI STRZAŁKOWE GÓRA/DÓŁ, aby zmienić z °F na °C.
7. Nacisnąć i przytrzymać PRZYCISK MENU przez pięć sekund, aby powrócić do normalnego działania.

Zmiana intensywności wyświetlania

Jaskrawość każdego z trzech poziomów intensywności, wykorzystywanych do sygnalizowania stanu produktu, można ustawiać następująco:

1. Nacisnąć i przytrzymać PRZYCISK MENU przez pięć sekund.
2. Nacisnąć PRZYCISK PAGE, aby przewinąć do pozycji *VIEW PAGE*.
3. Nacisnąć PRZYCISK MENU, aby przewinąć do blokady zabezpieczającej, *SCR LOCK*.
4. Nacisnąć PRZYCISKI STRZAŁKOWE GÓRA/DÓŁ, aby wprowadzić kod zabezpieczający 1 2 3.
5. Nacisnąć PRZYCISK MENU, aby przewinąć do poziomu intensywności wyświetlania. Wyświetlacz pokazuje *DISP IntX*. Są trzy poziomy intensywności wyświetlania.

Nr poziomu	Wyświetlanie	Zakres	Domyślnie
1 (najciemnie)	Int1	10–25	10
2 (średnio)	Int2	10–25	10
3 (najjaśniej)	Int3	67-100	100

6. Nacisnąć PRZYCISKI STRZAŁKOWE GÓRA/DÓŁ, aby zmienić poziom intensywności.
7. Nacisnąć i przytrzymać PRZYCISK MENU przez pięć sekund, aby powrócić do normalnego działania.

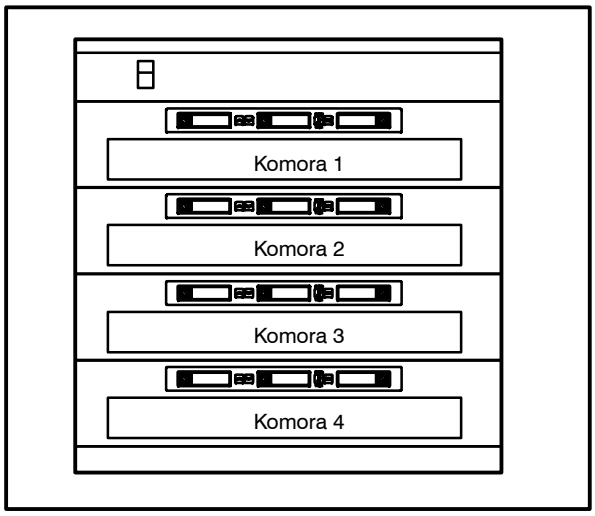
Użytkowanie

Wskazówki obsługi i menu

Prawidłowe poziomy ogrzewania i wilgotności są ważne dla właściwego działania szafki. Szafka nie ma drzwiczek. Tace działają jako drzwiczki, w związku z czym ważne jest, by były one umieszczone prawidłowo. Tace trzeba wprowadzić do linii zatrzymania. Linia zatrzymania jest wyraźnie zaznaczona na uchwycie każdej tacy.

Komory produktów

Szafka przechowalnicza ma cztery komory. W każdej można umieścić do trzech tac z produktami.



Rysunek 22

Produkty smażone

Taca 1/2 na kruche produkty z siatką drucianą jest przeznaczona do przechowywania wszystkich produktów smażonych.

- Produkt powinien być przechowywany w siatce drucianej, która jest umieszczona w tacy na produkty kruche.
- Wkładki tac szafki przechowalniczej nie są potrzebne, kiedy stosuje się siatkę drucianą na produkty smażone.

Produkty pieczone

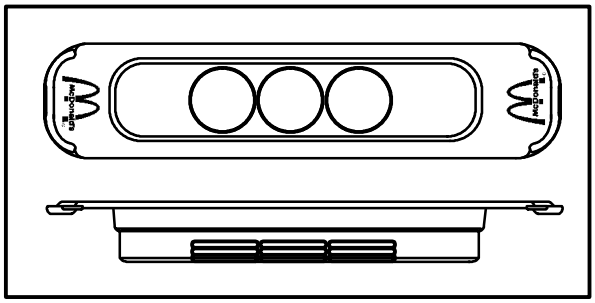
Pełnowymiarowa taca jest przeznaczona do przechowywania produktów pieczonych, takich jak ciasteczka i bułeczki.

- Używać wkładkę tacy szafki przechowalniczej z tacą pełnowymiarową.
- Po wyjęciu ciasteczek z pieca zdjąć owinięcie i otworzyć tekturowe pudełko. Zsunąć ciasteczka na wkładkę tacy.
- Tace pełnowymiarowe mogą służyć do przechowywania do 30 zamrożonych i 20 nacinanych ciasteczek lub 20 bułeczek.

Produkty opiekane

Taca 1/3 służy do przechowywania wszystkich produktów opiekanych.

- Produkt nie powinien być odsączony po zdjęciu z rusztu.
- Z tacą 1/3 stosować wkładkę tacy szafki przechowalniczej.
- W tacy 1/3 z wkładką produkty powinny być ułożone w stos. Paszteciki 10:1 i kiełbasiane można układać w sześciu warstwach. Jaja (za wyjątkiem jajecznicy), kurczęta z rusztu i paszteciki 4:1 można układać w trzech warstwach.
- Produkty powinny być spiętrzane ku środkowi tacy.



Rysunek 23

Wskazówki obsługi i menu

Poniżej przedstawiono kopie kart kontroli produkcyjnej dotyczące menu śniadaniowego i menu zwykłego. Takie laminowane karty można zamawiać poprzez firmę O'Brien Budd, Inc. Numery zamówieniowe są następujące:

- Karta śniadaniowa #MCD 63102
- Karta zwykłego menu #MDC 63102A

Bardzo dużą ilość należy stosować, kiedy ruszty i patelnie są ustawione tak, że można na nich przygotować pozycje, które mogą zmieścić się równocześnie w jednej tacy. Przykładowo restauracja przygotowuje dwie partie po 9 paszteciков 10:1 równocześnie. W takim przypadku te 18 paszteciков można ułożyć na jednej tacy w sześciu warstwach.

Karty te informują, ile sztuk każdej pozycji menu zmieści się na tacach.

WEEKENDY	**ZWYKŁE MENU**					
Zalecana wielkość tacy/ zalecany stos	9 / 3	9 / 3	8 / 3	1 / 1	8 / 1	8 / 1
Bardzo duża ilość	18 / 6	15 / 3	15 / 3	1 / 1	10 / 1	14 / 1
Jednostki	Tace	Tace	Liczba sztuk	Torebki	Liczba sztuk	Liczba sztuk
Okres czasu	10:1	4:1	GRCK	NUGG	McCK	FISH

WEEKENDY	**MENU ŚNIADANIOWE**							
Zalecana wielkość tacy/ zalecany stos	30 / 1	12 / 3	6 / 3	6 / 1	6 / 3	15 / 3	5 / 1	9 / 1
Bardzo duża ilość	30 / 1	24 / 6	18 / 3	6 / 1	18 / 3	30 / 3	20 / 1	9 / 1
Jednostki	Tace	Tace	Tace	Tace	Tace	Tace	Tace	Tace
Okres czasu	BISC	SAUS	FOLD	SCRA	ROUN	CBAC	MUFF	BURR

Użytkowanie

Wskazówki obsługi i menu

MENU OBIADOWE (ZWYKŁE)						
Produkt	**Stos (maksimum)**	**Ilość na tacy (maksimum)**	**Jednostki**	**Wkładka**	**Rodzaj tacy**	**Maksymalne przechowywanie**
10:1	6	18	Tace	Tak	rozmiar1/3 plastik	25
4:1	3	15	Tace	Tak	rozmiar1/3 plastik	25
Kurczęta z rusztu Deluxe (Grilled Chicken Deluxe)	3	15	sztuk	Tak	rozmiar1/3 plastik	30
Nugety (Nuggets)	1	1 torebka	Torebki	Nie	rozmiar1/2 drut	20
Kruche kurczęta Deluxe (Crispy Chicken Deluxe)	1	10	sztuk	Nie	rozmiar1/2 drut	20
Filet ryby Deluxe (Fish Filet Deluxe)	1	12	sztuk	Nie	rozmiar1/2 drut	30

UWAGA: Wszystkie produkty odzwierciedlają maksymalny czas przechowywania w szafce. Wszystkie produkty można przechowywać przez dalsze 10 minut w skrzynce do przenoszenia.

Wskazówki obsługi i menu

MENU ŚNIADANIOWE						
Produkt	**Stos (maksimum)**	**Ilość na tacy (maksimum)**	**Jednostki**	**Wkładka**	**Rodzaj tacy**	**Maksymalne przechowywanie**
Biskwity	1	30	Tace	Tak	Pełny rozmiar plastik	***50
Kiełbasa	6	24	Tace	Tak	Rozmiar1/3 plastik	60
Omlet	3	18	Tace	Tak	Rozmiar1/3 plastik	20
Jajecznica	1	6	Tace	Tak	Rozmiar1/3 plastik	20
Jajka sadzone	3	18	Tace	Tak	Rozmiar1/3 plastik	20
Bekon kanadyjski	3	30 (10 rzędy po 3 na zakładkę)	Tace	Tak	Rozmiar1/3 plastik	*60
Bułeczki Muffins	1	20	Tace	Tak	Pełny rozmiar plastik	20
Burritos mieszane/ zwijane	1	1 partia 9 sztuk burritos w jednej warstwie	Partia/ Taca	Nie	Rozmiar1/3 plastik	**30/20

UWAGA: Wszystkie produkty odzwierciedlają maksymalny czas przechowywania w szafce. Wszystkie produkty można przechowywać przez dalsze 10 minut w skrzynce do przenoszenia.

* *Czas odnosi się tylko do uniwersalnej szafki przechowalniczej. Szafka Carter Hoffman – nadal 90 minut.*

** *Mieszanka Burrito nie może być przechowywana w szafce Carter Hoffman.*

*** *Prowadzi się badania nad przedłużeniem przechowywania z 50 do 60.*

Konserwacja

Czyszczenie i konserwacja profilaktyczna

CODZIENNE CZYSZCZENIE

1. Przy końcu dnia pracy przełączyć szafkę do trybu czyszczenia. Patrz str. 319.
2. Wyjąć wszystkie tace druciane i z tworzywa sztucznego.

   Włożyć tace do zlewu. Umyć je gorącym roztworem koncentratu **McD All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** podawanym przez dozownik lub mieszając 0,3 uncji (ok. 3 g) **McD APSC (HSC)** na galon (ok. 4 l) roztworu.

   Spłukać tace dokładnie gorącą wodą.

   Odkazić tace przez zanurzenie w roztworze **McD Sink Sanitizer (HCS)**, (1 opakowanie na 10 galonów (ok. 40 l) wody) lub w roztworze **McD Sanitizer (HCS)** (4 opakowania na 10 galonów wody), na co najmniej 1 minutę.

   Wyjąć z roztworu dezynfekcyjnego i pozostawić do wysuszenia.

   UWAGA: nie stosować MCD Sink Sanitizer (HCS) do czyszczenia szafki przechowalniczej z zewnątrz.
3. Pozostawić urządzenie do ochłodzenia aż wyświetlacz pokaże komunikat *SAFE TO CLN*. Za pomocą dostarczonej szczotki przeznaczonej do czyszczenia szafki usunąć pozostałości z powierzchni komory.

   UWAGA: Do czyszczenia półek szafki nie stosować żadnych innych narzędzi poza tą szczotką. Szczotki druciane, poduszki ścierne lub skrobaki metalowe trwale uszkodzą powierzchnię komory szafki.
4. Za pomocą szczotki przeznaczonej do czyszczenia szafki usunąć wszelkie luźne cząstki, wypychając odpadki z drugiego końca szafki.
5. Szmatką nasyconą **McD APSC (HCS)** owinąć szczotkę do czyszczenia szafki. Użyć do usunięcia nadmiaru tłuszczu z półek, panelu sterowania i dna urządzenia.
6. Wytrzeć wszystkie zewnętrzne powierzchnie szafki czystą, odkażoną ścierką zmoczoną w **McD APSC (HCS)**.

OSTRZEŻENIE!!

NIE WOLNO stosować żadnych innych środków czyszczących poza McD APSC (HCS). Użycie innych środków może spowodować uszkodzenie elementów sterowania.

KONSERWACJA PROFILAKTYCZNA

Najlepszymi środkami konserwacji profilaktycznej są prawidłowy montaż urządzenia i program rutynowego czyszczenia urządzenia.

Jeżeli potrzebna jest konserwacja lub naprawa, należy skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym Blodgett.

Konserwacja co tydzień

Sprawdzić kalibrację ogrzewanych płyt. Użyć rano czujnika temperatury Atkins zgodnie z podaną poniżej procedurą:

1. Włączyć zasilanie urządzenia.
2. Stanąć z przodu urządzenia. Położyć ręce na lewym panelu dostępu, by sprawdzić działanie silnika. Jeżeli silnik pracuje, powinien być obieg powietrza. Sprawdzić czy szczeliny wentylacyjne nie są zanieczyszczone. W razie zatkania użyć szczotki przeznaczonej do wymiatania zanieczyszczeń.
3. Zaczekać na ustabilizowanie się temperatury przechowywania każdej półki (około 20 minut). Wsunąć czujnik we wnękę pośrodku płyty.
4. Zaczekać trzy minuty na wyrównanie temperatury i odczytać temperaturę na kalibrowanym czujniku temperatury. Jeżeli temperatura różni się od wartości zadanej o więcej niż ±3˚C (5˚F), należy skontaktować się z punktem serwisowym firmy Blodgett.

OSTRZEŻENIE!!

Przed każdą czynnością serwisową lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć zasilanie urządzenia.